

Հավելված
ՀՀ կառավարության 2024 թվականի
հոկտեմբերի 31-ի N 1719 - Ա որոշման

«

52.	Հայկական մանրանկարչությունը և դրա մշակութային դրսևորումները	Մանրանկարչության, որպես ժողովրդական արվեստ, գիտելիքներ և հմտություններ	Տարբը տարածված է մայրաքաղաք Երևանում և հայկական սփյուռքի համայնքներում:	Տարրի կրողները մանրանկարիչներն են և ժողովրդական արվեստի վարպետները (խեցեգործներ, գորգագործներ, ոսկերիչներ, ասեղնագործողներ, խաչքարի վարպետներ), ինչպես նաև դիզայներներ և հագուստի մոդելավորողներ:	Մագաղաթյա կամ թղթե մատյանները ստեղծվել են վանքերին կից գրչատներում: Դրանք եզակի են իրենց գեղարվեստականությամբ և ինքնուրույն պատկերային մտածողությամբ: 8-րդ դարից սկսած հայ մատենագիրները ստեղծել են «խորանների մեկնություններ», որոնցում բացատրվում են բուսական ու կենդանական մոտիվների, կիրառվող գույների ու խորանների խորհուրդները: Լրիվ պատկերազարդ գրքեր պահպանվել են 9-րդ դարից («Մլքե թագուհու Ավետարան», Վենետիկի Մխիթարյանների մատենադարան, N 1144/86, Ավետարան, Վիեննայի Մխիթարյանների մատենադարան, N 697,	Մանրանկարչության ստեղծագործություններն առանձնանում են փոքր չափերով և գեղարվեստական հնարքների նրբությամբ: Հայ միջնադարյան մանրանկարչության ոլորտը ձեռագիր գրքարվեստն է: Մատյաններում գծի, նաև գույնի, տեմպերայի, ջրաներկի, ոսկու, հազվադեպ՝ արծաթի, և իհարկե, նշանավոր որդան կարմրի միջոցով պատկերազարդել են անվանաթերթեր, խորաններ, լուսանցազարդեր, պատմողական տեսարաններ, որոնք առանձնանում են կատարողական բարձր արվեստով: Հայկական մանրանկարչությունն աչքի է ընկնում ոճերի և դպրոցների բազմազանությամբ: Առանձնանում են հատկապես ազնվական (պալատական) և ժողովրդական տիպերը: Ձեռագրերի տեսքը (կազմը, մագաղաթի, գրչության և մանրանկարների որակը) արդեն իսկ կարող են հուշել դրանց իշխանական կամ ժողովրդական ծագումը: Այդպիսի ձեռագրեր և հատկապես մանրանկարներ ստեղծվել են Բագրատունյաց շրջա-	Հայկական միջնադարյան մանրանկարչության մոտիվներն այսօր էլ կենսունակ են և ժողովրդական արվեստի տարրերի զուգորդմամբ ստեղծվում են գտնում հայ գեղանկարիչների ստեղծագործություններում՝ ժամանակակից մանրանկարներում և միջնադարյան մանրանկարներից Հայկական միջնադարյան մանրանկարչության առանձին տարրեր լայնորեն կիրառվում են Հայաստանի ոչ նյութական մշակութային ժառանգության տարրեր դրսևորումների ստեղծագործական գործընթացներում, մասնավորապես՝ խաչքարի, ասեղնագործության, գորգարվեստի, խեցեգործության, ոսկերչության և ազգային զարդանախշերով հագուստի մոդելավորման մեջ: Տարրի փոխանցումն ապահովվում է ֆորմալ և ոչ ֆորմալ կրթական համակարգերի միջոցով: Մանրանկարչություն է դասավանդվում Հայաստանի գեղարվեստի պետական ակադեմիայում և վերջինիս Գյումրիի մասնաճյուղում, Երևանի
-----	---	--	---	---	---	--	---

					«Էջմիածնի Ավետարան», «Էջմիածնի երկրորդ Ավետարան», Երուսաղեմի Ս. Հակոբյանց վանքի մատենադարան, N 2555): Մանրանկարչությունն ու գրքարվեստը առավել ծաղկման են հասել Կիլիկիայում: Բուն Հայաստանում մանրանկարչությունը ծաղկում է ապրել 13-րդ դ. 1-ին կեսին և վերջին քառորդից սկսած (Գլաձորի և Վասպուրականի մանրանկարչության դպրոցներում) և վերջին բարձրարվեստ ձեռագրերը ստեղծվել են Սյունիքում և Բարձր Հայքում: Մանրանկարչության մոտիվները շարունակաբար օգտագործվել են հայկական ասեղնագործության, գորգագործության, խաչքարի և այլ ժողովրդական արվեստներում:	նում՝ Անիի դպրոցում և Կիլիկյան Հայաստանի արքունիքում կամ նույն շրջանի կիլիկյան այլ գրչակենտրոններում: Այնուամենայնիվ, հայկական մանրանկարչության զգալի մասը ներկայացնում է ժողովրդական ճյուղը, որի կարևորագույն առանձնահատկությունը մոտիվներն են և հազեցած գույները: Հայկական թագավորությունների անկումից հետո գրքարվեստը զարգանում է զուտ վանական համալիրների հովանու ներքո, որտեղ պատվիրատուները սովորաբար հենց հոգևորականներ էին կամ հասարակության այլ շերտեր: Առավել հաճախ առևտրականները կամ արհեստավորները հովանավորում էին մատյանների ստեղծումը, ապա նվիրում վանքերին: Այս պայմաններում պատկերագրությունը բավական ազատ է և բյուզանդական մանրանկարչության նման ոչ կանոնիկ: Հայկական մանրանկարչության գաղափարաբանությունը և մոտիվները իրենց արտացոլումն են գտել նաև խաչքարի արվեստում, ասեղնագործության և գորգագործության մեջ:	Փ. Թերլեմեզյանի անվան գեղարվեստի պետական քոլեջում, «Մատենադարան» Մ. Մաշտոցի անվան հին ձեռագրերի գիտահետազոտական ինստիտուտում, Երևանի զարդարվեստի պետական ուսումնարանում, ինչպես նաև «Արար. Ազգային մշակույթի պալատում», տարածումը, զարգացումն ու հանրատության մարզերում» շարունակական ծրագրի շրջանակում: Հայկական մանրանկարչության գաղափարաբանությունն և մոտիվները և դրա մշակութային դրսևորումները ժողովրդական արվեստի հարատևության վկայություններն են, որոնք ապահովում են այս արժեքի կենսունակությունն ու սերնդեսերունդ փոխանցումը:
53.	«Անա նանան քյե դուրբան» երգ	Ժողովրդական երաժշտարվեստ	Տարրը տարածված է ՀՀ Գեղարքունիքի մարզի Վարդենիս խոշորացված	Տարրի կրողները ՀՀ Գեղարքունիքի մարզի, Վարդենիս խոշորաց-	Երգը մանկական խաղիկ է, որի կրողները ներկայիս Վարդենիս համայնք են տեղափոխվել Բայազետ քա-	Երգը մանկախաղաց երգերի ժանրից է, 6/8 երաժշտական չափով: Տեմպը չափավոր արագ է, ուրիշիկ և պարային: Այն երգել են մայրերը կամ տատիկները երեխաներին խաղաց-	Երգը գրանցվել է ՀՀ Գեղարքունիքի մարզի Վարդենիսի տարածաշրջանի Ակունք համայնքի տարեց կրողներից: Չնայած վերջին տասնամյակում երգողների քանակը

			համայնքի Ակունք գյուղում:	ված համայնքի Ակունք գյուղի բնակիչներն են:	դաքից 1800-ական թվականներին: Երգի տեքստը Բայազետի բարբառով է և ժամանակաշրջանի յուրովի վավերագրում է: Համընկնում է 1830-ականներին, քանի որ հիշատակվող Քյավառա Բարսեղ աղան Արծրունյաց տոհմից է, որը 1830 թ. կազմակերպել է Հին Բայազետից հայերի ներգաղթը դեպի Սևանի ավազան, որտեղ էլ հիմնադրվել է Նոր Բայազետ քաղաքը: Երգում հիշատակվում է նաև «Հերեվընա խանի» քալին) արտահայտում տվյալ տամասին. Հավանաբար ունենալով Երևանի վերջին խանին: Նշվում է նաև այլ քաղաքի՝ Թիֆլիսի և թիֆլիսաբնակ մեծահարուստ Տեր Դավիթի մասին:	նելիս: Երգի տեքստը կարող է փոփոխվել. Տղա երեխաների համար երգելիս ասվում է «իմ տղեն տանուտեր ա», իսկ աղջիկ երեխաների դեպքում՝ «ում բալեն ա տանուտերը»: Երգում գովերգում, մեծարում են երեխային և նշվող կերպարների համեմատություններով (Հերեվընա խան, Քյավառա Բարսեղ աղա, Տեր Դավիթ) ավելի շեշտում ու մեծարում նրա դերն իրենց կյանքում: Երեխային հասարակական կարևոր դերում տեսնելու ցանկությունը երգին տալիս է մաղթանքի ու օրհնանքի նրբերանգներ և նրա մեջ ինքնավստահության ու սեփական ուժերին հավատալու ուղերձ դնելով (հըմեն դուրբան ըլնեն էսա խորոտ քալին) արտահայտում տվյալ տամասին: Հավանաբար ունենալով Երևանի վերջին խանին: Նշվում է նաև այլ քաղաքի՝ Թիֆլիսի և թիֆլիսաբնակ մեծահարուստ Տեր Դավիթի մասին:	փոքր-ինչ նվազել է, այնուամենայնիվ, այն դեռևս կենսունակ է: Երգում են ընտանիքներում, փոխանցվում է սկեսուրից հարսին, տատուց՝ թոռանը: Երգի բարբառը տեղական խոսակցականն է, որով ներկայում հաղորդակցվում են Ակունք գյուղի բնակիչները: Երգը նոտայագրվել և ընդգրկվել է «10 երգ Գեղարքունիքից» գրքույկում, ինչպես նաև նորովի ձայնագրվել՝ նպաստելով ևս մեկ մանկախաղաց երգով հայկական թվային երգադարանի հարստացմանը:
54.	«Հազար ու մի գիշեր» հեքիաթի սյուժետային գլխավոր հայ ժողովրդական հեքիաթներում	Բանահյուսություն	Տարբը տարածված է ՀՀ Սյունիքի մարզի համայնքներում, հատկապես Գորիսում, Կապանի Գորիս, Ծավ,	Տարրի կրողները Հայաստանի Հանրապետության Սյունիքի մարզի Գորիս, Ծավ,	«Հազար ու մի գիշեր» հեքիաթի հնագույն հիմքը համարվում է հնդկ-իրանական հեքիաթների պարսկական հավաքածուի «Հեզար էֆսանեի» (Հազար հեքիաթներ)	«Հազար ու մի գիշեր» հեքիաթները հիմնականում արաբական միջնադարյան քաղաքի կյանք ու կենցաղի, հավատալիքների, պատկերացումների մասին պատմություններ են, որոնք արձագանք են գտել նաև հայկական հեքիաթներում:	«Հազար ու մի գիշերի» սյուժեները պահպանվել են «Հայ ժողովրդական հեքիաթների» (այսուհետ՝ ՀԺՀ) գիտական բազմահատորյակի 19 հատորներում՝ բանավոր կերպով գրառված Այրարատից, Շիրակից, Սյունիքից, Գուգարքից, որոնց

			տարածաշրջանի Ծավ, Վերին Խոտանան, Սրաշեն, Շիկահող համայնքներում:	Վերին Խոտանան, Սրաշեն, Շիկահող համայնքների միջին տարիքի և տարեց բնա- կիչներն են:	թարգմանությունը՝ ստեղծված 8-րդ դա- րում՝ արաբական միջա- վայրում, որտեղ ներդ- րում են ունեցել նաև հնդիկները, պարսիկնե- րը, հույները, հրեաները: 17-րդ դարի սկզբին Ֆրանսիացի արևելա- գետ Ա. Գալանը թարգ- մանեց «Հազար ու մի գիշերը» ֆրանսերեն, որից հետո այն մուտք գործեց եվրոպական գրական միջավայր: 1958-1959 թթ. Մ. Սալիեն ժողովածուի ույթատորոյակը թարգ- մանեց ռուսերեն, որը հրատարակվեց նշանա- վոր ռուս արևելագետ Ի. Յ. Կրաչկովսկու աշ- խատասիրությամբ (Մ. Սալիե, Հազար ու մի գիշերների գրքի հրա- տարակության վերջա- բան, Մոսկվա, 1959 թ., ռուսերեն): «Հազար ու մի գիշերը» մի քանի անգամ թարգ- մանվել է հայերեն (Զմյուռնիա, 1870 թ., Կ. Պոլիս 1880 թ., Բոստոն, 1924 թ, Իսպանիա, 1935	Հեքիաթների թեմատիկան բազմա- զան է՝ սիրային, ճանապարհոր- դական/արկածային և այլն: Չնայած «Հազար ու մի գիշեր» հեքիաթների սյուժետային ծագումը կապվում է իրանական, հնդկական մշակույթի հետ, սակայն ջինների կերպարը գա- լիս է Արաբական թերակղզու բնակ- չության հնագույն հավատալիքներից: Նախախալամական շրջանում այդպես էին կոչվում հոգիները, որոնք կարող էին լինել ինչպես չար, այնպես էլ բարի և տնօրինում էին ճակատա- գիրը: «Հազար ու մի գիշերի» ստեղծման երեք հիմնական շերտերն են հնդիրանական, բաղդադյան, եգիպ- տական, որոնք տարբերվում են ոչ միայն տեղով և ժամանակով, այլև սյուժեներով, կառուցվածքով, ինչպես նաև արժեքային համակարգով, որում էլ հենց արտահայտվել են այս կամ այն ազգի մշակութային ա- ռանձնահատկությունները: Իհարկե այս բաժանումը պայմանական է, քանի որ շատ սյուժեներ առկա են տարբեր ազգերի մեջ: Ժողովածուում չկա մի հեքիաթ, որն ավարտվի ճիշտ լուսադեմին, օրվա սկզբին: Այն ավարտվում է գիշերվա մի պահի և անմիջապես սկսվում է մյուս հեքիաթը, որն ընդհատվում է ամենահետաքրքիր տեղում՝ լուսաբացին: Այսինքն՝ հեքիաթի	ծագման հայրենիքն են՝ Մուշը, Բուլանըխը, Տուրուքերան-Հարքը, Վասպուրականը, Մոկսը, Պարսկա- հայքը, Շատախը, Ռշտունիքը: Դրանց հրատարակման գործին մասնակցել են հայ անվանի գիտ- նականներ Հ. Օրբելին, Ա. Ղանա- լանյանը, Ա. Նազինյանը, և այլք (Հայ ժողովրդական հեքիաթներ, հ. 1-19, Երևան, 1959-2023 թթ.): Հայկական հեքիաթներում հաճախ հիշատակվող Բաղդադի խալիֆը, Հարուն ալ-Ռաշիդը, Մամուն խա- լիֆը, Շահգադեն, նազիր-վեզիրնե- րը, արաբները, ջինները, փերիները, բազմաթիվ արաբական տեղանուն- ները ամենևին պատահական չեն և հիմք են տալիս ենթադրելու, որ «Հազար ու մի գիշեր» հեքիաթների ժողովածուն հայերին ծանոթ է եղել դեռևս միջնադարից, այսինքն՝ շատ ավելի վաղ, քան Եվրոպային: «Հազար ու մի գիշերի» սյուժետային մանրամասները արտացոլվել են հայկական բազմաթիվ հեքիաթնե- րում («Նաչար-օղլու հեքիաթը», ՀԺՀ, հ. 1, թիվ 10, Այրարատ, «Շահ- Մուրադեն նաղլը», ՀԺՀ, հ. 7, թիվ 17, Սյունիք-Արցախ, «Ասլան բալասի», ՀԺՀ, հ. 8, թիվ 22, Գուգարք-Լոռի, «Միրզա Մահմուտ և Ջամփոլ», ՀԺՀ, հ. 12, թիվ 13, Տուրուքերան- Մուշ, «Շահգադե», ՀԺՀ, հ. 13, թիվ 9, Տարոն և այլն), որոնք
--	--	--	---	---	--	---	--

				թ.): 1990 թ. վերահրատարակվել է 1959 թ. Է. Աղայանի թարգմանությամբ տպված «Հազար ու մի գիշերի» ընտրանին՝ հիմնված Մ. Սալիեի ռուսերեն թարգմանության վրա (Հազար ու մի գիշեր, Ընտիր հեքիաթներ, Երևան 1990 թ.):	ժանրը, կրելով յուրատեսակ մոզական տաբու, իր դրսևորումներով համապատասխանում է ծեսի այդ պահանջին: «Հազար ու մի գիշեր» հեքիաթների պատմությունների ժողովածուն, ներառել է տարբեր ազգերի և սերունդների ստեղծագործությունները: Դրա ստեղծման գործում արաբների հետ միասին իրենց ներդրումն են ունեցել նաև հնդիկները, պարսիկները, հույները, հրեաները, Միջին և Հեռավոր արևելքի էթնիկ հանրությունները: Էթնիկական նման բազմազանությունն արտահայտել է արաբական խալիֆայության պատմական իրականությունը, որի մշակույթը 6-8 դդ. Ստեղծվում էր ոչ միայն արաբների, այլև նրանց կողմից գրավված, մահմեդականացված և արաբականացված ազգերի կողմից (Յ. Կրաչկովսկի, Ընտիր երկեր, հատոր 2, Մոսկվա-Լենինգրադ, 1956 թ., Ընտիր հեքիաթներ, պատմվածքներ և պատմություններ «Հազար ու մի գիշերից», Մոսկվա, 1986 թ., ռուսերեն): Խալիֆայության տարածքում նոր և աստիճանաբար ձևավորվող մշակույթի լեզուն դառնում է արաբերենը, որը նույն դերն է ունենում, ինչ լատիներենը միջնադարյան Եվրոպայում՝ դառնալով միջազգային լեզու: (Վ., Բարթոլո, Պարսկական մշակույթը և դրա ազդեցությունը այլ	համապատասխանում են Արնե-Թոմփսոն-Ութերի (այսուհետ՝ ATU) «Հեքիաթների միջազգային նշանակի» բազմաթիվ թվահամարների (ATU 302, 302B, 311, 319, 561, 670, 782 և այլն): Ներկայում այս շարքի հեքիաթների այուժենները տեղ են գտնում բանահյուսական տպագիր ժողովածուներում և գիտական հետազոտությունների նյութ են դառնում: Չսայած հեքիաթասացների թվի տարեցտարի նվազմանը դեռևս պատմողներ հանդիպում են ՀՀ Սյունիքի մարզի համայնքներում: Նոր սերունդը հեքիաթներին առնչվում է հիմնականում ընթերցանության միջոցով:
--	--	--	--	--	--	--

					երկրների վրա, Երկեր, հատոր 6, Մոսկվա, 1966, էջ 178, ուսերեն):		
55.	Արարատյան բարբառ	Բարբառ	Տարբը տարածված է ՀՀ Արմավիրի, Արագածոտնի, Կոտայքի, Վայոց ձորի, Արարատի մարզերում, ընդգրկում է գրեթե ողջ Լոռու մարզը և Երևանը:	Տարբի տարածման շրջանը հայ բնակչությունն է՝ մոտ 270 000 մարդ:	Արարատյան բարբառը, տարբեր ժամանակների իր վիճակներով դարեր շարունակ եղել է Մեծ Հայքի Այրարատ, Գուգարք նահանգների, նաև հարակից վայրերի բնակչության հիմնական մասի հաղորդակցման միջոցը: Ա. Ղարիբյանը Արարատյան բարբառի հետքեր է տեսնում հին գրականության, հին աղբյուրների մեջ՝ սկսած 5-րդ դարից: Նա նշում է, որ Արարատյան բարբառը իր ընդգրկման նախնական տարածքներում բնակչության տեղաշարժերի ու գաղթերի հետևանքով հաճախ ընդմիջվում է այլ բարբառներով: Լոռին միակ վայրն է, որտեղ Արարատյան բարբառը կազմում է ճնշող մեծամասնություն: Նոր ժամանակներում, ըստ Հ. Աճառյանի, այս բարբառով խոսում էին Երևանում և շրջակա	Ըստ հայերենի բարբառների ձևաբանական դասակարգման՝ Արարատյան բարբառն ընդգրկվում է Ունդյուղի բարբառների շարքում, քանի որ ներկա և անցյալ անկատար ժամանակները կազմվում է ունվերջավորությամբ անկատար դերբայով և օժանդակ բայի ձևերով (գրում եմ, գրում էի): Հնչյունաբանական դասակարգմամբ՝ բարբառն ընդգրկվում է քառաստիճան բաղաձայնական համակարգ ունեցողների խմբում՝ համատեղելով ձայնեղ (բ, գ, դ, ձ, ջ), շնչեղ ձայնեղ (բ', գ', դ', ձ', ջ'), խուլ (պ, կ, տ, ծ, ճ), շնչեղ խուլ (փ, ք, թ, ց, չ) բաղաձայնական շարքեր: Ըստ բազմահատկանիշ դասակարգման՝ Արարատյան բարբառն ընդգրկված է արևելյան խմբակցության Արարատյան կամ հյուսիս արևելյան բարբառախմբում՝ Ջուղայի, Բայազետի, Աստրախանի և Արդվին-Թբիլիսիի բարբառների հետ: Արարատյան բարբառի ձայնավորական համակարգը գրեթե նույնական է գրական արևելահայերենի համակարգի հետ: Բարբառը երկբարբառներ չունի (բացառություն է Լոռու խոսվածքը, որն ունի ե, ո երկբարբառներ), հինհայերենյան այ երկբարբառի դիմաց ունի է ձայնավոր, ոյ, իւ երկբարբառների	Համաձայն Ա. Ղարիբյանի՝ դեռևս 15-18-րդ դարերում հայերեն կենդանի ընդհանուր լեզուն մշակվում էր բարբառների և հատկապես՝ Արարատյան բարբառի օգտագործումով: Արարատյան բարբառի հիմքի վրա է ձևավորվել խոսակցական հայերենը, այնուհետև՝ գրական արևելահայերենը: Արարատյան բարբառը գրավոր արտահայտություն է ունեցել մի շարք գրողների՝ հատկապես Խ. Աբովյանի և Պ. Պողոսյանի ստեղծագործություններում: Ըստ Ա. Ղարիբյանի՝ բարբառի մաքուր խոսվածքներ կարելի է գտնել ՀՀ Արմավիրի մարզի Փարպի գյուղում: Հ. Աճառյանն իբրև բարբառի հիմնական կենտրոններ նշել է Երևանը, Նորքը, Քանաքեռը, Էջմիածինը, Օշականը և Աշտարակը, Գ. Ջահուկյանը՝ Աշտարակը, Երևանը, Քանաքեռը, Էջմիածինը և Կողբը: Այսօր էլ բարբառը լայն տարածում ու մեծ գործածություն ունի, պահպանում է իր հարուստ բառապաշարը, յուրահատուկ արտահայտչաձևերն ու դարձվածքները, քերականական յուրահատկությունները:

				գավառներում, հատկապես՝ Էջմիածնի և Նոր Բայազետի գավառներում: Լեզվաբանը ժամանակին արձանագրել է, որ բարբառը հարավային կողմից տարածվում է մինչև Թավրիզ, արևմուտքից՝ մինչև Կադզվան, հարավ-արևմտյան կողմից հասնում մինչև Բայազետ, իսկ հյուսիսային և հարավային կողմերից շփվում է Կարնո և Ղարաբաղի բարբառների հետ: Նախկինում բարբառի տարածքը համեմատաբար ավելի մեծ էր, իսկ ներկայումս հայերենի առավել մեծ ընդգրկում ունեցող բարբառներից է:	դիմաց՝ ի ձայնավոր: Շեշտը վերջընթեր է: Բարբառի բաղաձայնական համակարգի առանձնահատկությունը շնչեղ ձայնեղ հպական ու հպաշփական բաղաձայնների առկայությունն է: Բացառություն է Քանաքեռի խոսվածքը, որը շնչեղ ձայնեղների դիմաց ունի խուլեր (բ՛պ): Աշտարակի խոսվածքում ի, է ձայնավորներից առաջ գ, կ, ք բաղաձայնների քմային տարբերակները վերածվում են ջ, ճ, չ հնչյունների: Բարբառում միավանկ բառերի սկզբի հ-ի դիմաց՝ ո-ից առաջ, առկա է \$ (հոտ>ֆոտ, հոդ>ֆոդ), բառասկզբի խ-ի դիմաց առկա է հ, եթե բառի մեջ հաջորդ բաղաձայնը դ է (խաղալ>հաղալ, խաղող>հավող, խեղճ>հեղճ): Արամեծ էր, իսկ ներկայումս հայերենի առավել մեծ ընդգրկում ունեցող և բայի խոնարհման համակարգերով բավականին մոտ է գրական արևելահայերենին: Ի տարբերություն գրական լեզվի՝ բարբառում ներգոյական հոլով ունենում են նաև անձի անունները: Բարբառում բայի բաղադրյալ ժամանակաձևերը կազմվում են դերբայով և օժանդակ բայով, որի ներկա ժամանակաձևի եզակի երրորդ դեմքում դրսևորվում է ա տարբերակը, իսկ անցյալի երկ-ձայնավոր ձևերում է-ն բացակայում է (ի, իր, էր, ինք, իք, ին):	Այն հայոց լեզվի կենդանի ու քնական դրսևորում է և որոշակիորեն շարունակում է պահպանել իր դերը ընդհանուր լեզվի փոփոխությունների և զարգացման գործում:
--	--	--	--	---	---	---

56.	Կարնո բարբառ	Բարբառ	Տարբը տարածված է ՀՀ Շիրակի մարզում՝ առավելաբար Գյումրի քաղաքում, Ախուրյանի, Արթիկի, Անիի տարածաշրջաններում, Ամասիայի և Աշոցքի շրջաններում:	Տարբի կրողը բարբառի տարածման շրջանների ներկայիս հայ բնակչությունն է՝ շուրջ 220 000 մարդ:	Կարնո բարբառի մասին ամենահին վկայությունը համարվում է Ստ. Սյունեցու (8-րդ դար) կողմից հայերեն բարբառների թվում Սպերի խոսվածքի հիշատակումը: Բարբառի կենտրոնը եղել է Կարին քաղաքը: Բարբառային այս միավորը Կը ճյուղի ամենատարածված բարբառներից մեկն էր: Այն, ինչպես վկայում է Հ. Աճառյանը, տարածվում էր մինչև Խնուս, Երզնկա, Գյումուշխանե: 19-րդ դարի ոռոս-թուրքական պատերազմների հետևանքով հայ գաղթականությունը Կարնո բարբառը հասցրնում է մինչև Երևան և Թիֆլիս, և այդպիսով 20-րդ դարի սկզբներին Կովկասի չորս քաղաքների՝ Կարսի, Ալեքսանդրապոլի, Ախալքալաքի և Ախալցխայի ողջ հայությունը խոսում էր Կարինի հայության նույն բարբառով: Կարնո բարբառը գործառնում էր նաև Բասենում, Նար-	Ըստ հայերենի բարբառների ձևաբանական դասակարգման՝ Կարնո բարբառն ընդգրկվում է Կը ճյուղի բարբառների շարքում, քանի որ ներկա և անցյալ անկատար ժամանակները կազմում է կը//զը մասնիկով և գրաբարակերպ խոնարհված ձևերով (զ'ըրէմ գը): Բարբառն ունի քառաստիճան քաղաձայնական համակարգ՝ ձայնեղ (բ, գ, դ, ձ, ջ), շնչեղ ձայնեղ (բ', գ', դ', ձ', ջ'), խուլ (պ, կ, տ, ծ, ճ), շնչեղ խուլ (փ, ք, թ, ց, չ) քաղաձայնական շարքերով: Ըստ բազմահատկանիշ դասակարգման՝ Կարնո բարբառն ընդգրկված է արևմտյան խմբակցության Փոքր Ասիայի կամ արևմտյան բարբառախմբում՝ Մե-բաստիայի, Մարզվան-Ամասիայի, Ղրիմ-Նոր-Նախիջևանի, Կյուրինի, Մալաթիայի, Կեսարիայի, Խարբերդ-Երզնկայի, Ասլանբեկի, Ակնի, Արաբ-կիրի բարբառների և Շապին-Գարահիսարի, Եվդոկիայի, Պոլսի, Սիվրիհիսարի, Սյույուզի միջբարբառների հետ: Կարնո բարբառի ձայնավորները հինհայերենյանի համեմատությամբ գրեթե նույնությամբ պահպանված են: Բարբառը զանազանում է է-ե, և ո-ո հնչյունները (ըստ Հ. Աճառյանի՝ երկբարբառային հնչյունները հանդես են գալիս միայն գյուղական խոսքում), քմայնացած ձայնավորներ հանդիպում են միայն	Ա. Ղարիբյանը 1953 թ. լույս տեսած «Հայ բարբառագիտություն» աշխատության մեջ վկայել է, որ Կարնո բարբառով խոսող հայերի թիվը 100.000-ից ավելի է, և Կարնո բարբառը պետք է համարել մեր ամենամեծ բարբառներից մեկը: Կարնո բարբառով հաղորդակցվում են նաև Վրաստանի Ախալցխայի, Ախալքալաքի, Բոգդանովկայի, Ծալկայի հայաբնակ շրջաններում: Հ. Աճառյանն իբրև բարբառի հիմնական կենտրոններ նշել է Կարինը, ապա նաև՝ Կարսը, Ալեքսանդրապոլը (ներկայիս Գյումրին), Ախալքալաքը և Ախալցխան: Գ. Ջահուկյանը բազմահատկանիշ դասակարգման իր աղյուսակներում Կարնո բարբառը ներկայացրել է ըստ Կարին, Լենինական (Գյումրի), Բաբերդ, Խնդաձոր բնակավայրերի: Սկսած 19-րդ դարից՝ Կարնո բարբառով գրվել են բազում հոդվածներ, գրքեր, պիեսներ, գրի են առնվել հեքիաթներ, բանահյուսական այլ նյութեր: Լինելով հանրապետության երկրորդ քաղաքի բնակչության հաղորդակցման միջոցը՝ Կարնո բարբառի Գյումրու խոսվածքը Շիրակի տարածաշրջանում ընկալվում է իբրև քաղաքային լեզու, ունի ընդհանուր գործածություն և իր ազդեցությունն է թողնում
-----	--------------	--------	--	--	---	--	---

				մանում, Խոտրջուրում և Բաբերդի գյուղերում: Ներկայում Կարնո բարբառը հայերենի առավել մեծ տարածում ունեցող բարբառներից է:	փոխառյալ բառերում: Բաղաձայնական համակարգում բարբառը բնութագրվում է ո-ից առաջ բառասկզբի հ>ֆ անցմամբ (դարձյալ միայն գյուղական խոսքում): Կարնո բարբառումնի հայական և հայաշփական շնչեղ ձայնեղներ, ինչպես նաև ձայնեղ հ' ինչյուն: Կը ճյուղի բոլոր բարբառների պես Կարնո բարբառում ևս առկա է միջնավանկի ա-ի անկում: Բարբառի քաղաքային ու գյուղական դրսևորումները տարբերվում են նաև այ երկբարբառի պատմական զարգացմամբ. Քղք. Այ>ա, գյուղ. Այ>է: Հ. Աճառյանը կարծում է, որ Կարնո բարբառի շեշտը իր յուրահատուկ առոգանությամբ առանձնանում է նրանով, որ մյուս բարբառների համեմատ ավելի բարձր է: Քերականական առումով Կարնո բարբառը Կը ճյուղի մյուս բարբառներից տարբերվում է նրանով, որ Ում ճյուղի բարբառների պես հայցականում տարբերակում է անձի և իրի առումները: Անորոշ հոդը սովորաբար հետադաս է: Հոգնակիի կազմության մեջ երբեմն դրսևորվում է էստան մասնիկը, որին կարող է կցվել նաև ներ մասնիկը (բ'աղնէստըններ): Բարբառը ներգոյական հոլով չունի, սովորական է բացառական հոլովի էն վերջավորությունը: Սահմանականի ներկա և անկատար ժամանակներում կը	բարբառի այլ խոսվածքների, նաև Մշո բարբառի՝ մարգում գործածվող տարբերակների վրա: Այդ հանգամանքը նպաստել է խառը տիպի խոսվածքների առաջացմանը: Այսօր էլ բարբառը լայն տարածում ու գործածություն ունի, պահպանում է իր հարուստ բառապաշարը, յուրահատուկ արտահայտչաձևերն ու դարձվածքները, քերականական յուրահատկությունները: Այդ իրողությանը նպաստում են նաև շիրակցիների յուրօրինակ խառնվածքը, սրամտությունը, ստեղծագործ էությունը, ավանդապահությունը: Կարնո բարբառը հայոց լեզվի կենդանի ու բնական դրսևորում է, որ յուրօրինակ կերպով պահպանել է հայոց լեզվի զարգացման նախորդ շրջանների բառապաշարային ու քերականական շատ իրողություններ:
--	--	--	--	--	--	---

						մասնիկը դրվում է բայից հետո, բայց ձայնավորով սկսվող բայերը սկզբից նույնպես ստանում են կ (կէնէմ կը):	
57.	Ստեռ. Անկողնու ծալքի սրբազնացումը Հայաստանի եզդիների մշակույթում	Ժողովրդա- կան հավա- տալիք-	Տարբը տարած- ված է ՀՀ Շիրակի մարզի Անի համայնքի եզդի բնակ- չության շրջանում:	Տարբի կրողները ՀՀ Շիրակի մարզի Անի համայնքի եզդի բնակիչ- ներն են:	Ստեռը եզդիական կրո- նի սրբություններից մեկն է: Եզդիները ստեռ են անվանում իրար վրա դարսված անկողիննե- րը՝ ծալքը, որը նախա- տեսված չէ ամենօրյա օգտագործման համար: Որպես կանոն, պա- րտադիր կերպով ստեռ պետք է լինի և՛ հոգևո- րական, և՛ աշխարհիկ եզդիների տներում (եզ- դիների համայնքը բա- ժանվում է երեք խմբի՝ շեյխեր, փիրեր, մրիդ- ներ: Շեյխերն ու փի- րերը հոգևորականներ են, մրիդները՝ աշխարհ- իկ): Տանը ստեռ ունե- նալու սովորույթը տա- րածված է միայն Կով- կասի եզդիների շրջա- նում (Հայաստանում և Վրաստանում), ինչպես նաև Հայաստանից ու Վրաստանից Ռուսաս- տան արտագաղթած եզդիների ընտանիքնե- րում: Այս հանգամանքն ամենևին խոչընդոտ չի	Անկողնու հավաքված դարսը եզ- դիների համար պաշտամունքի սուրբ վայր է համարվում, այն մաքրություն և անձեռնմխելիություն է խոր- հրդանշում է: Երեկոյան բացվում է ծածկոցի մի ծայրը, առավոտյան փակվում և հարդարվում՝ որպես ա- մուսնական կյանքի խորհրդավո- րությունը ապահովող խորհրդանիշ: Եզդիները ստեռն անվանում են նաև խողան (տեք, տիրակալ): Եզդիական բանահյուսության մեջ ստեռը հա- մարվել է եզդիական սրբերից մեկի՝ Պիրա Ստեռի «կացարան», որին պատկերացրել են ծեր կնոջ տեսքով: Եզդիները ստեռ սրբությանը վերա- բերվում են պատկառանքով, խո- նարհվում են դրա առջև: Ամեն երեկո ընտանիքի ավագները մի կողմ են տանում ստեռի ծածկոցը, իսկ առա- վոտյան նորից փակում: Հավատում են, որ Պիրա Ստեռը գիշերը դուրս է գալիս ստեռի միջից և հսկում ընտանիքի անդամների անդորրը: Ստեռի հետ կապված որոշ ծեսեր արդեն մոռացության են մատնվել: Օրինակ՝ երբ մասնկահասակ երեխա- ների կաթնատամն ընկել է, այն նետել են ստեռի վրայով և խնդրել, որ ընկած ատամի տեղում առողջ ատամ աճի: Երբ մարդ է մահացել, նորից	Մեր օրերում ստեռ կոչված անկող- նու ծալքը նույնպես կարևորվում է: Այն համարվում է ընտանիքի միասնության, կարողության խոր- հրդանիշ: Հետաքրքրական է, որ եզդիների կրոնական ընկալումնե- րում ծալքը սրբազանացվել է և սկսել է կապվել ընտանիքի պա- հապան հրեշտակ և սուրբ Պիրա Ստեռի հետ: Ներկայում բազմաթիվ եզդիների տներում ստեռը պահպանվում է որպես սրբություն, ընտանիքի անդամները չեն օգտագործում ստեռի անկողինը, բայց եթե հյուրը գիշերում է եզդիի տանը, ապա նրա համար անկողին են հանում ստեռի միջից: Առ այսօր պահպանվել է այն սովորույթը, երբ հարսանիքի օրը հարսն ու փեսան խոնարհվում, համբուրում են ստեռը: Որոշ եզդի շեյխերի ու փիրերի տներում պահվում են սերնդե- սերունդ փոխանցվող սուրբ առար- կաներ կամ պաշտամունքի առար- քով և պահում ստեռի մեջ կամ դնում են ստեռի վրա: Ժողովուրդը հոգևորականների նման տները կոչում է գիարատ կամ օջախ: Հոգևորականները ժամանակ առ

					հանդիսացել, որ ստեղծվել է անհատականության զարգացման, որտեղ ստեղծվել է այն սենյակում, որտեղ ստեղծվել է այդ սենյակում: Այս սովորույթը ժամանակակից եզրերի շրջանում նույնպես մոռացության է մատնվել: Հիմա պարտադիր չի համարվում մահացածի մարմինը ստեղծել առջև դնելը:	ժամանակ (տոն օրերին, տոներից առաջ կամ հատուկ հյուրեր ունենալու պարագայում) բաց են անում իրենց տներում պահվող սրբությունները, իսկ այցելուները խոնարհվում են ստեղծի և բացված սրբության առջև և նվիրատվություն կատարում: Հատկանշական է, որ, եթե նույնիսկ որոշ աշխարհիկ եզրեր՝ մրիդներ, դադարում են իրենց տանը ստեղծ ունենալու սովորույթին հետևել, ապա սերնդեսերունդ փոխանցվող սրբություններ ունեցող շեյխերի ու փիլիսոփաների շրջանում ստեղծ, միևնույն է, շարունակում է մնալ կենդանի ու կենսունակ:	
58.	Շիրակի երգիծական բանահյուսությունը	Ժողովրդական բանահյուսություն	Տարբեր տարածված է ՀՀ Շիրակի մարզի համայնքներում, հատկապես Գյումրի քաղաքում:	Տարբեր կրողները ՀՀ Շիրակի մարզի համայնքներն են, հատկապես՝ Գյումրի քաղաքի բնակչությունը:	Գյումրիում 19-րդ դարի վերջից գրաված երգիծական պատմություններն ու սրախությունները մեծ տարածում են գտել՝ դառնալով Գյումրի քաղաքի բնութագրականներից: Հումորի, ծիծաղահարույց պատմությունների ու մանրապատումների (ըստ գյումրեցիների՝ «մազալու պատմությունների») ծագումնաբանությունը բացատրվում է և՛ տեղացիների անսահման կենսասիրությամբ, և՛	Գյումրիի երգիծական բանահյուսությունն արտահայտվում է տարբեր ժանրերում՝ տեղական գրույցներ, անեկդոտներ, ժողովրդական խաղիկներ, մականուններ, առածասացվածքներ և այլն: Գյումրիում բանահյուսական նմուշը գերազանցապես դրսևորվում է ծեսի, սովորույթի ու ավանդույթի համատեքստում՝ պատմումի տարաբնույթ ձևերով: Գյումրու երգիծական բանահյուսության նմուշների քննությամբ կարելի է հավաստել, որ ստեղծարար քաղաքն իր հոգեկերտվածքի մեջ ամփոփում է Ալաշկերտից, Բասենից, Կարինից ու Կարսից վերաբնակեցվածների քաղաքային բանահյուսությունն ու հումորը (Ռ. Հով-	Հումորով հագեցած գյումրեցու կենսափխիղձ ոգին հիմնականում դրսևորվում է բանավոր խոսքի մշակույթում: Այսօր էլ հումորն ու երգիծանքը մշակութային կենսունակ բաղադրիչներ են, որոնցում արտահայտվում են գյումրեցիների աշխարհընկալման լավատեսությունն ու կենսափիլիսոփայությունը: Զվարթախոհությունը ստեղծում է նաև լեզվական համարժեք, որը կրում, պահում և պահպանում է նոր սերունդը: Գյումրիի հումորի կենսունակության վկայություն է «Կատակում են գյումրեցիները» շաբաթաթերթի լույսընծայումը (2017 թ.): Անեկդոտներից զատ՝ այս երգիծա-

					այն իրողությամբ, որ այս քաղաք էին գալիս թե՛ հայկական, թե՛ մերձավորարևելյան բնակավայրերից առևտրականներ ու միջնորդներ, որոնք բերում էին իրենց տեղավայրերի մանրապատումները, զվարթախառը պատմությունները և պատմում, հատկապես երբ ասպարեզ էին մտնում նաև տեղացի կատակաբաններն ու հետաքրքրական մրցույթ կազմակերպում: Հաճախ այդ պատմությունները ներկայացվում էին որպես ժողովրդական թատերախաղեր, հանդես էին գալիս պատմող կատակաբաններ և միանգամից ներկայացնում էին մի քանի «գործող անձանց»: Անեկդոտներ ու մանրապատումներ պատմում էին քաղաքային այգում, բաղնիքներում, շուկաներում, անգամ եկեղեցիների բա-	հաննիայան, Շիրակի արդի երգիծական բանահյուսությունը, Գյումրի, հատոր 25, էջ 51-58): Գյումրու երգիծական բանահյուսության նմուշներում առկա են հանկարծաստեղծության տարրն ու ինքնաստեղծման տաղանդը: Գյումրին հայտնի էր կատակաբան-զվարճախոսներով՝ Պողոզ Մուկուչ (Հ. Իկիլիկյան, «Գյումրին, Պողոզ Մուկուչը և երգիծական մանրապատումներ», Երևան, 1989 թ.), Ծիտրո Ալեք, Չոփոտ Սուրեն, Ջղեր Խաչիկ, Կուժիկ և այլք: Կատակաբանները կարծես «կյանքի գծերը» փորձում են իրենց պատումների կամ նաբատիվների մեջ, որտեղ հերոսները դրության կոմիզմից հասնում են արարքի, վարմունքի, հարաբերությունների կոմիզմի: Ըստ էության՝ մականունները (Անարժան հարուստենք, Պատռած մանեթենք, Էջ Մանուկենք, Տկլոզենք, Բորլիկենք, Քյալ Դավիթենք, Ագենտ Վաղարշակ, Բաթում Մարտիրոս և այլն) և տեղական գրույցները քաղաքի կենդանի մատյաններն են՝ հումորով խտացված: Հորինումի տարերքով բռնված գյումրեցիները նույն գրույցն ու անեկդոտը ամեն անգամ կարող են պատմել նոր տարբերակով, այդպես ժողովրդական բանահյուսության կարևոր հատկանիշ-	թերթում հրապարակվում են հեղինակային ծաղրանկարներ ու զվարճալի պատմություններ: Ուշագրավ է, որ վերջին ժամանակներում անեկդոտներն ու զվարճալի պատմությունները, այն էլ եռալեզու, հայտնվել են նաև Գյումրի քաղաքի Վարդանանց հրապարակին կից գտնվող շենքերից մեկի պատերին, իսկ 2022 թ. Գյումրիում բացվեց նաև Երգիծանքի և հումորի թանգարան, որի շուրջ 3 հազար նմուշների շարքում տեղ են գտել ոչ միայն հումորային թերթեր ու երգիծանկարներ, այլև Գյումրվա հայտնի կատակաբանների կերպարների տիկնիկներն ու արձանիկները: Գյումրեցիների սրամիտ խոսքերով ցուցանակներն ու գրությունները, հատկապես քաղաքի պատմաճարտարապետական հատվածում գտնվող շենքերի ու շինությունների վրա, վկայում են բնակչության կոլորիտային մտածողության մասին: Այս իրողությունը խթանում է զրոսաշրջիկների հետաքրքրությունը քաղաքի հանդեպ, որը բերում է նաև տնտեսական աշխուժացման: Հումորն ու երգիծանքն ունեն հասարակական մեծ հնչեղություն, չեն սահմանափակվում տեղական միջավայրով և ունեն համահայկական նշանակություն: Գյումրեցու
--	--	--	--	--	---	---	--

				կերում: Հաճախ այդ պատումներն ունեին իրական հիմքեր և նախատիպեր, որոնց դերերում հանդես էին գալիս տեղացիներից շատերը: Գյումրին Հայաստանի միակ քաղաքն էր, որտեղ խորհրդային իշխանության տարիներին ստեղծվեց առաջին ոչ պետական թատրոնը՝ «Հումորի տուն» անվամբ: Գյումրեցին հումորի մեջ իրեն զգում է, ինչպես իր տանը. այս իրողությունը վկայում է, որ հումորն ու երգիծանքն այստեղ հասցված են գեղարվեստական որոշակի մակարդակի: 1980-ականների սկզբներից Գյումրիում «Ոգնի» հանդեսի գլխավոր խմբագիր Արամայիս Սահակյանի նախաձեռնությամբ կազմակերպվել են Ապրիլմեկյան հումորի երեկոներ: Շատերը քաղաքը համեմատել են բուլղարական	ներից մեկը՝ ստեղծագործական հարթստացումը, դարձնելով շարունակական: Չափազանցություններն ու խոսքի ոտճացումը, ինքն իր շուրջ անեկդոտային միջավայր ու զրույց հյուսելը մնում են գյումրեցու նախասիրությունը: Նա խոսքն այնպես է կառուցում, որ տեքստը նույնիսկ իր համար անսպասելի է: Փոքր պոմեի մեջ անգամ գտնում է զարմանալի՝ աննշան իրողությունները դարձնելով «մագալու բան»: Գյումրեցու հանկարծաստեղծ տեքստերում շարունակ բացահայտվում են նրա մտքի տարածությունն ու զգացողությունները: Հումոր անողը հաճախ դրսևորում է աշխարհը բարեփոխելու միտում: Գյումրեցին ոչ թե խոսում է հումորի մասին, այլ ապրում է հումորը՝ որպես գոյաբանական վիճակի արտահայտություն: Նրա հումորը հաճախ այլախոսիկ է, գաղտնագրված, երբեմն էլ գրոտեսկային և ինքնառնչացնող կամ կենսունակություն հաղորդող: Այսպես՝ երկրաշարժից հետո ստեղծված տեքստերը սոցիալական բողոք էին, վիշտը գաղտնագրելու հնարանք («Ժաշկից առաջ տունն էինք մնացել, ժաշկից հետո դուրսը մնացինք»): Փլատակների տակ մնացած մարդիկ անգամ հումորով էին վերաբերվում ստեղծված էքստրեմալ	համար հումորը ոչ միայն ինքնարտահայտման միջոց է, այլև ճանաչման: Գյումրեցիների սրամիտ խոսքերն ունեն իրենց բնավայրային բնավորությունը, տիպը, անգամ կառուցման մեթոդաբանությունը: Եթե հայկական շատ բնակավայրերում անեկդոտի առանցքում ծիծաղելի ինտրիգն է առաջնայինը, ապա Գյումրու անեկդոտներում «հերոսների» բնավորությունն ու վարքագիծն է տանում պոմեի զարգացմանը: Այս տարրը կենսունակ է, քանի որ կիրառական է ստեղծարար Գյումրիի մշակութային կյանքի տարբեր ոլորտներում, ուր ավանդաբար անց են կացվում մշակութային տարբեր միջոցառումներ՝ «Քաղաքի օր», փառատոներ ու տոներ, որոնց ընթացքում կատակերգակ դերասանների մասնակցությամբ տեղի են ունենում հանպատրաստից զվարճախոսության մրցույթներ, զվարճալի փոքր պատումներով թատերախաղեր, հումորային բացօթյա ներկայացումներ, սովերների թատրոն, թաղից թաղ շրջիկ ներկայացումներ:
--	--	--	--	--	--	--

					Գործընկերի հետ՝ Գյումրին կոչելով Ծիծաղի հայաստանյան մայրաքաղաք:	իրավիճակին: Լացող քաղաքը բարձրացավ ինքն իրենից և ծիծաղով հաղթեց մեծ փորձությանը՝ մինչև իսկ մեծ վշտի ու կորստի մեջ չկորցնելով կենսասիրությունը:	
59.	Գյումրիի ոսկերչության և արծաթագործության ավանդույթը	Ավանդական արհեստ, դեկորատիվ-կիրառական արվեստ	Տարրը տարածված է ՀՀ Շիրակի մարզի Գյումրիի համայնքում:	Տարրի կրողները ՀՀ Շիրակի մարզի Գյումրիի համայնքի ոսկերիչ-արծաթագործներն են:	Վաղ բրոնզի դարաշրջանից սկսած Հայկական լեռնաշխարհում ձևավորվում է տեղական առանձնահատուկ ոսկերչություն, դեկորատիվ-կիրառական արվեստի առանձին ինքնատիպ ճյուղ, որի բոլոր սկզբունքները հետագա դարերում հարստացել ու պահպանվել են՝ դառնալով հայկական ոսկերիչ-արծաթագործական արվեստի հիմքը: Արհեստի ավանդույթները պահպանվեցին և հասան մինչև մեր օրերը՝ շնորհիվ ժառանգականության ապահովման: Գյումրիի ոսկերիչ-արծաթագործությունը սերում է Կարինի ոսկերչական դպրոցի ավանդույթներից: 19-րդ դարի 30-ական թթ. Գյումրի բնակավայրի տեղում հիմնված Ալեքսանդրապոլ քաղաքում հաս-	Ալեքսանդրապոլում ոսկերչության ու արծաթագործության հետ կապված և հարակից արհեստները լայն տարածում ունեին և բաժանվում էին նեղ մասնագիտացված ճյուղերի, որոնք հայտնի էին օտարալեզու հետևյալ անվանումներով. Դույումջի-ոսկերիչ, զարգար-արծաթագործ, դարաղույումջի-հասարակ մետաղներից զարդ պատրաստող և ջավահիրջի-սկսալ գործ: Նեղ մասնագիտացումները կապված են օգտագործվող մետաղի կամ պատրաստված իրերի տեսակի հետ: Արծաթյա կենցաղային սպասքի՝ ափսեների, գդալների, ըմպանակների, բաժակակալների, անձեռոցիկի ամանների առկայությունը Ալեքսանդրապոլի արհեստավորական և առևտրական բնակչության բարձր դիրքի և բարեկեցության ցուցիչ էին հանդիսանում: Մինևույն ժամանակ ոսկերչական զարդերի (ապարան-ջաններ, մանյակներ, քունքակախիկներ, մատանիներ, գոտիներ և այլն) բազմազանությամբ էր պայմանավորված նաև ալեքապոլցի կնոջ տարազի շքեղությունն ու գրավչությունը: Ալեքսանդրապոլի արծաթագործության ինքնօրինակ նմուշ են	Խորհրդային տարիներին մասնավոր գործունեության սահմանափակման և թանկարժեք մետաղների շրջանառության ու կիրառության արգելքի պայմաններում շատ ոսկերիչ-արծաթագործներ ստիպված էին հարմարվել նոր պայմաններին: Հայտնի վարպետների մի մասը անցան իրենց մասնագիտությանը մոտ այլ աշխատանքի (օր. Չթի նախշերի փորագրում Լենինականի Տեքստիլ կոմբինատում) կամ էլ դարձան քաղաքի կենցաղսպասարկման համակարգում ոսկյա և արծաթե իրերի վերանորոգողներ: Գյումրիում արհեստը նոր վերելք ապրեց հետխորհրդային շրջանում և, կապված քաղաքային ինքնության զարթոնքի հետ, հետ վերադարձավ իր ավանդական արմատներին:

Ոսկերիչ-արծաթագործությունը միշտ ունեցել և այժմ էլ ունի կարևոր տնտեսական նշանակություն, քանի որ արհեստի կրողների համար այն հիմնական եկամտի աղբյուր է: Այսօր էլ քաղաքի բնակչության մեջ պահպանվել է ոսկյա և արծաթյա զարդերի նկատմամբ հատուկ

				տատվեցին կարնեցի և կարսեցի բազմաթիվ անվանի ոսկերիչ-արծաթագործներ: Արդեն 1800-ականների երկրորդ կեսին քաղաքում հաշվվում էին մի քանի տասնյակ ոսկերիչ-արծաթագործ վարպետներ, որոնք կազմում էին ճյուղային համքարություն, հաշվառված էին Թիֆլիսի Հարգանշային գրասենյակում և ունեին սեփական դրոշմակնիք՝ դնելու իրավունք: Ալեքսանդրապոլի ոսկերիչ-արծաթագործների արհեստանոցները առանձին շարքեր էին կազմում, իսկ նշանավոր վարպետներից մի քանիսը վարձակալել էին արհեստանոց-վաճառատներ քաղաքի կենտրոնական փողոցներում գտնվող շահութաբեր տների առաջին հարկերում: Ալեքսպոլցի վարպետների աշխատանքները ներկայացվում էին ոչ միայն Ռուսաստանի, այլև միջազգային ցուցահանդեսներում: Ոսկե	տղամարդու և կնոջ գոտիները, ինչպես նաև արծաթե և ոսկե ապարանջանները, որոնք էապես տարբերվում են հայկական մյուս ոսկերչական դպրոցների նմանատիպ զարդերից: Տղամարդու թամբաձև ճարմանդով գոտին ներկայացնում էր Կարսի, իսկ կնոջ թելքաշ-հատիկանախշով զարդար-ված գոտին Կարինի արծաթագործական ուղույթը: Ալեքսանդրապոլի ոսկերիչ-արծաթագործներն օգտագործում էին հայտնի տեխնիկա-տեխնոլոգիական եղանակները՝ մոմե և կավե կաղապարներում ձուլում, դրվագում, կռում-կոփում, դրոշմում, թիթեղի գլան-վածքի ստացում, թելքաշ-հատիկանախշում, նախշացանցավորում (ֆիլգրան), զուգաթելի նստեցում, թելերով հյուսում, հատիկներով զարդարում, փորագրում, ընդելուզում, ոսկեջրում, սևադապատում, ոսկեզույն կամ արծաթազույն համաձուլվածքների ստացում: Ոսկյա և արծաթե զարդեր կրելը կարևոր մշակութային բաղադրիչ էին քաղաքի բնակչության առտնին և տոնական կենցաղում: Արծաթից և հատկապես բարձր հարգի ոսկուց պատրաստված ապարանջանները (բիլագուկ) կնոջ զարդահամալիրի պարտադիր մաս էին կազմում, որը միաժամանակ հանդիսանում էր	վերաբերմունքը: Դրանով պայմանավորված՝ առաջ եկավ ավանդական («գյումրվա») զարդերի, ի մասնավորի գոտիների, ապարանջանների և վզնոցների նկատմամբ պահանջարկը: Հատկանշական է, որ այժմ քաղաքում գործող բազմաթիվ ոսկերիչ-արծաթագործների մեջ աչքի են ընկնում արհեստի ժառանգական կրող վարպետները՝ Կոշտոյանները և Տարախյանները: Ալեքսպոլցի հայտնի ոսկերիչ-արծաթագործների հինգերորդ սերնդի ներկայացուցիչ Յուլալ Կոշտոյանն իր որդու հետ ստեղծել է «Կոշտոյան ջեուլրի» ապրանքանիշը և իր պատրաստած զարդերը ներկայացնում է տարբեր հանրապետական ու միջազգային փառատոններում և ցուցահանդես-վաճառքներում:
--	--	--	--	---	--	---

					կերիչ-արծաթագործ Մարտիրոս Տարախչյանի պատրաստած արծաթյա իրերը ոսկե մեղալի են արժանացել Փարիզի համաշխարհային ցուցահանդեսում: Ալեքսանդրյանի վարպետ Համազասպ Ամիրջանյանի պատրաստած արծաթե միակտոր շշի մասին հիացմունքով է խոսվել այդ օրերին («Մուրճ» ամսագիր, Թիֆլիս, 1901 թ.): Ալեքսանդրյանի ոսկերիչ-արծաթագործ հայտնի ընտանիքներն էին՝ Տարախչյանները, Կոշտոյանները, Զարգարյանները, Ղույումջանները, Աղաբաբյանները, Հակոբյանները, Ամիրջանյանները, Իզմիրյանները և այլք:	ընտանիքի և ամուսնու սոցիալական դիրքի ցուցիչ: Ոսկյա և արծաթե զարդերի կրումը ուներ նաև հասարակական նշանակություն, դա է պատճառը, որ սրանց բացակայության պարագայում Ալեքսանդրյան-Լենինականում ընդունված էր ազգականներից կամ մոտ հարևաններից ժամանակավոր վերցնել ապարանջան, շղթա-վզնոց կամ թանկարժեք քարերով մատանի և դրանցով զարդարված մասնակցել հարսանիքի կամ այլ տոնախմբության:	
60.	Դիլիջանի փայտի փորագրության ավանդույթը և կիրառումը	Ավանդական արհեստ	Տարբը տարածված է ՀՀ Տավուշի մարզի Դիլիջան քաղաքում:	Տարբի կրողները ՀՀ Տավուշի մարզի Դիլիջան քաղաքի փայտագործ վարպետներն են:	Փայտի գեղարվեստական փորագրությունը հայոց մեջ հնուց տարածված արհեստ-արվեստներից է: Նյութի մատչելիությունը, մշակման հեշտությունը, կենցաղում փայտին հատկացված կարևորագույն	Հայ ժողովրդի ավանդական կենցաղում փորագրությամբ զարդանախշվել են բնակարանի տարբեր մասերը՝ սյուներ, խոյակներ, կահ-կարասու տեսակները՝ ամբար, թախտ, սնդուկ, գդալնոց, գդալ-շերեփ, օրորոց, գուլպայի կաղապար, պահպանակ-դադդղդան, գաթանախշ, հետագայում	Դիլիջանում փայտամշակության ավանդույթների առկայության ամենատեսանելի վկայությունը ճաղաշարերով պատշգամբներն են, որոնք 19-րդ դարից քաղաքային տների անբաժանելի տարրեր են եղել: Պահպանված փայտե կենցաղային իրերը դարեր շարունակ փորագրվել են ինչպես ատաղձագործ-

				դերը հնարավորություններ են ստեղծել փայտի գեղարվեստական փորագրման բազմակողմանի զարգանալուն: Փայտի գեղարվեստական փորագրության ամենավաղ օրինակները Դվինի, Արուճի (5 դ.), Սևանի Սուրբ Առաքելոց վանքի խոյակներներն են (7-8 դդ.), Մշո Առաքելոց վանքի դուռը (12 դ.) և Անիից հայտնաբերված գրակալն է (12 դ.): Կենցաղային իրերը պահպանվել են շատ ավելի ուշ շրջանից՝ 18 –րդ դարից: Պահպանված փայտե իրերը դարեր շարունակ ձևավորվել ու փորագրվել են ինչպես վարպետ փորագրիչների, այնպես էլ հյուսների կողմից: Փայտի փորագրությունը մեծ թափստացավ ու զարգացավ 20-րդ դարի կեսերից և կատարելագործվեց «Հովհաննես Շարանքեյանի անվան ժողովրդական արվեստների թանգարան» ՊՈԱԿ-ի ու դրա մասնաճյուղ	նաև պահարաններ, մահճակալներ և այլն: Փայտի գեղարվեստական փորագրումը հայոց մեջ կատարվել է մի քանի եղանակով՝ բարձրաքանդակ, հարթաքանդակ, ցածրաքանդակ, կոնտուրային, փորվածքային, միջնորմային և այլն: Ավանդական գործողանալիշերը երկրաչափական, կենդանական ու բուսական են, որոնք հաճախ լրացնում են իրար: Խորհրդային տարիներին փոխվում է փայտի փորագրության ավանդական նպատակադրումը, ստեղծվում են թեմատիկ, դիմանկարչական գործեր, բնանկարներ և զուտ դեկորատիվ բարձրարվեստ իրեր՝ մանրանկարչության, հայկական ճարտարապետական դեկորների նախշերով: Մերօրյա փայտագործ վարպետները կիրառում են փայտամշակման տարբեր ու նոր տեխնիկաներ: Դիլիջանյան փայտագործ վարպետների մեջ կարելի է առանձնացնել մի քանի խումբ. 1. Փայտագործներ, որոնց արտադրանքի հիմնական նմուշները մեծ մասամբ հիմնված են ծառերի արմատների, կոճղերի մշակման վրա, 2. Փայտի ինկրուստացիայի տեխնիկայով աշխատողներ, 3. Նորագույն տեխնոլոգիաներ օգտագործող փայտագործներ, 4. Ձեռքի կամ հաստոցային մշակմամբ կամ լազերով աշխատողներ, 5. Ձեռքի	ների ու հյուսների, նույնպես և այդ բնագավառին չառնչվող մարդկանց կողմից: Ուշխորհրդային տարիներին, Դիլիջանի ժողովրդական արվեստի թանգարանի բացվելուց հետո, փայտի գեղարվեստական փորագրությունը նոր վերելք է ապրում: Այդ տարիների վարպետներ Մամիկոն Դուլյանի, Գառնիկ Ալիխանյանի, Ռնիկ Հովսեփյանի, Ռազմիկ Սահակյանի և նրանց գործը շարունակող վարպետ Գրիշա Հովսեփյանի յուրահատուկ աշխատանքները հիացմունք էին պատճառում իրենց կատարելությամբ և ուրույն ձեռագրով: Մշտական ցուցադրությունների և ցուցահանդեսների միջոցով արվեստի այս ճյուղը դարձավ էլ ավելի սիրելի և նախընտրելի: 20-րդ դարի վերջին և 21-րդ դարի սկզբներին ժամանակակից տեխնոլոգիաների ներդրման, փայտին փոխարինող ավելի մատչելի նյութերի առկայության, որակյալ փայտի խիստ թանկացման պատճառով սկսեց նվազել անհատ վարպետների կողմից պատրաստվող փայտե իրերի պահանջարկը, որը բնականաբար պատճառ դարձավ փայտի գեղարվեստական մշակման հիմնությունների կիրառման վտանգվածությանը: Վերջին տասնամյակներում, երբ Դիլիջանը կարևոր նշանակություն ձեռք բերեց զբոսա-
--	--	--	--	--	---	---

					Դիլիջանի ժողովրդական արվեստի և «Փայտարվեստի թանգարան» ՊՈԱԿ-ի հիմնադրումով, որոնք իրենց շուրջը հավաքեցին երկրում գործող փայտագործ վարպետներին: Փայտարվեստի թանգարանը դարձավ այն կենտրոնը, որտեղ փայտի փորագրություն սովորողներից շատերը դառնում էին հմուտ վարպետներ, որոնց աշխատանքներն այսօր ցուցադրվում են: Թանգարանի այս աշխատանքի արդյունքում այսօր էլ գործում են մեծ թվով վարպետներ ինչպես ողջ Հայաստանում, այնպես էլ Դիլիջան քաղաքում:	ավանդական գործիքներով և ավանդական տեխնիկաներով աշխատող փայտագործներ:	շրջության ոլորտում, նորից մեծացավ հետաքրքրությունը ավանդական արհեստների, այդ թվում՝ նաև փայտի գեղարվեստական փորագրության նկատմամբ: Փայտի գեղարվեստական փորագրությունը մեր օրերում բոլորովին նոր իմաստավորում է ստացել՝ ձեռք բերելով զուտ դեկորատիվ բնույթ: Փայտե դեկորատիվ իրերի մեծ պահանջարկը հուշանվերային շուկայում նպաստեց նոր վարպետների ի հայտ գալուն, որոնք պատրաստում են ինչպես ավանդական դադողաններ, աղամաններ, գաթանախշներ, գդալ-շերեփներ, զարդատուփեր, այնպես էլ տարբեր չափերի (ամենափոքրից մինչև մեծածավալ պաննոներ) բարձրարվեստ թեմատիկ ստեղծագործություններ:
61.	Սիսիանի և Գորիսի խեցեգործության ավանդույթը և կիրառությունը	Ավանդական արհեստ	Տարբը տարածված է ՀՀ Սյունիքի մարզի Սիսիան և Գորիս քաղաքներում:	Տարբի կրողները ՀՀ Սյունիքի մարզի Սիսիան և Գորիս քաղաքների խեցեգործ վարպետներն են:	Խեցեգործությունը հնագույն արհեստ է, որը վաղնջական ժամանակներից տարածված էր Հայաստանում, այդ թվում նաև Սյունիքում: Հայ հին գրականության մեջ արհեստը հայտնի էր մի քանի անուններով՝ կավագործություն,	Մշակված կավից ամանեղեն պատրաստելու տարբեր եղանակներ կային: Դրանցից առաջինը և հնագույնը՝ ամանեղենը պարզապես ձեռքով պատրաստելն էր: Ձեռքով կամ «նրստած» բրուտությունը հայոց մեջ գոյատևել է վաղնջական ժամանակաշրջանից և հասել նույնիսկ մեր օրերը: Ավելի կատարելագործված միջոց էր բրուտի անիվը կամ դուրգը, որը	Հնագույն ժամանակներից սկսած՝ խեցեղենը կիրառվել է տնտեսության ու կենցաղի տարբեր բնագավառներում՝ մթերքների մշակման, ամբարման, պահպանման ու օգտագործման համար: Դրանով է բացատրվում խեցեղենի ձևերի ու չափերի բազմազանությունը՝ սկսած փոքրիկ աղաթասերից ու իլիկներից, վերջացրած հսկայա-

				խեցեգործություն, բրուտություն: Հայաստանում հայտնաբերված ամենահին խեցեգործական իրերը վերագրվում են մ.թ.ա. 8-րդ հազարամյակին: Մ.թ.ա. 4-րդ հազարամյակի սկիզբը հատկանշվում է իբրև «խեցեգործական նեոլիթի» դարաշրջան, երբ հայտնի էր թրծումը և ամանների կոպիտ զարդանախշումը: Մ.թ.ա. 3-րդ հազարամյակում երևան է գալիս գունազարդ խեցեղենը, որի դերն այնքան մեծ է եղել միջին բրոնզե դարում (մ.թ.ա. 3-րդ հազարամյակի առաջին կես), որ այդ ժամանակահատվածն անվանել են «գունազարդ խեցու» դարաշրջան: Հայաստանում խեցեգործության հնագույն ծագման մասին վկայում են ոչ միայն հնագիտական, այլև ազգագրական նյութերը, քանի որ նրա համեմատաբար փոքր տարած-	որպես տեխնիկական հարմար միջոց հեշտացնում էր վարպետի աշխատանքը: Դուրգի վրա կարելի էր պատրաստել սկսած ամենափոքր անոթներից մինչև մոտ մեկ մետր ըարձրությամբ անոթներ, իսկ ավելի խոշոր կարասները պատրաստվում էին ստորին մասը դուրգի վրա, իսկ վերին մասը՝ ձեռքով: Դուրգի հնագույն տեսակը համարվում է ձեռքի դուրգը, որն իրենից ներկայացնում էր կարճ սոսիի վրա ագուցված անիվ, որի վրա դրվում էր կավե պատրաստուկը, և բրուտը մի ձեռքով պտտեցնում էր այն, իսկ մյուսով՝ համապատասխան տեսքի բերում կավե պատրաստուկը: Խեցեգործական արվեստի լավագույն նմուշները, սակայն, պատրաստվել էին ոտքի դուրգով, որը մի շարք առավելություններ ուներ նախորդ եղանակների նկատմամբ: Ուղղահայաց մետաղյա լիսեռի վրա ներքևից վերև ամրացվում էր երկու անիվ: Բրուտը ոտքի համաչափ շարժումով պտույտ էր հաղորդում ներքևի թափանիվին, իսկ լիսեռով վերևի անիվի վրա դրված պատրաստուկը մշակում էր՝ արդեն օգտագործելով ոչ թե մեկ ձեռքը, ինչպես ձեռքի դուրգի դեպքում, այլ երկուսը: Ոտքի դուրգի հայտնագործումը հեղափոխություն առաջացրեց խեցեգործության մեջ, քանի որ ստացվող արտադրանքը առավել	կան կարասներով, թոնիրներով ու մետաղաձուլական հայոցներով: Դրանք խոշոր դեր էին խաղում բնակչության ոչ միայն կենցաղի, այլև արտադրության բազմաթիվ ու բազմազան պահանջները բավարարելու գործում: Խեցեգործությունը տարածաշրջանում փոխանցվել է ժառանգաբար, որով զբաղվողները հայտնի էին «բրուտի տոհմ» անվանմամբ: 1960-1980-ական թվականներին աստիճանաբար նվազել է ավանդական եղանակով պատրաստված խեցեգործական իրերի պահանջարկը, ուստի և վարպետների թիվը: Ներկայում Սիսիան և Գորիս քաղաքներում գործող վարպետները պահպանում են բնորոշ խեցեգործական ավանդույթները և նորովի ներկայացնում խեցեգործությունը: Այժմ խեցեգործությունը սկսել է դիտարկվել նաև որպես բիզնես: Դրա վառ օրինակներից է Սիսիան համայնքում գործող «Սիսիան կերամիքս» ընկերությունը, որը ոչ միայն պահպանում է ավանդույթը և տարածում, այլև վարպետաց դասերի միջոցով ապահովում դրա փոխանցումը: Ոգեշնչված մերձակա լեռներով և հատկապես Ուղտասարի հնագույն ժայռապատկերներով՝ նկարիչ և խեցեգործ Վահագն Համբարձումյանն ու նրա արվես-
--	--	--	--	--	---	---

				քում կարելի է տեսնել կավի մշակման տեխնոլոգիայի բոլոր փուլերը՝ սկսած ամենաարխայիկից (հյուսածո հիմքի ծեփում) մինչև բարձր զարգացած հաստոցային տեխնիկան: Սա թույլ է տալիս ասել, որ Հայաստանում խեցեգործությունը ինքնուրույն զարգացում է ունեցել: Ինչպես ողջ Հայաստանում, Սյունիքում ևս կավի մշակումը հայտնի է վաղնջական ժամանակներից: 19-րդ դ. վերջերից 20-րդ դ. կեսերը, անցնելով խեցեգործության տեխնիկական զարգացման բոլոր փուլերը, այն պահպանվել էր տնայնագործության և արհեստի ձևով: Գյուղական բնակավայրերում ձեռածեփ խեցեգործությամբ զբաղվում էին կանայք. Այս ձևը տարածված էր առավելապես Սիսիանում: Ուղքի դուրգի վրա աշխատում էին տղամարդ բրուտները և՛ գյուղերում և՛	նուրբ և գեղարվեստորեն մշակված դարձավ: Ուղքի դուրգի շնորհիվ խեցեգործական արվեստում հայտնվեց հախճապակեգործությունը, որի ամենազարգացած տեսակը ճենապակին էր: Խեցեգործական արվեստի մեջ իրենց ուրույն տեղն ունեն ջնարակած կավե իրերը: Ջնարակվում էին հիմնականում այն կենցաղային անոթները, որոնցում պահպանվում էր հեղուկ սննդամթերքը՝ հիմնականում յուղեղենը: Խեցե իրերը կարող էին ջնարակվել միայն դրսից կամ ներսից, կամ էլ երկու կողմն էլ միասին: Վերջինս հատկապես լայն կիրառվում էր հախճապակեգործության և ճենապակու արտադրության մեջ: Ջնարակը երկարացնում էր խեցե իրերի կյանքը, մինչև ժամանակ գեղարվեստական ձևավորում էր տալիս դրանց:	տազետ կինը՝ Զարա Գասպարյանը, ուսումնասիրում են հայ խեցեգործության արմատները, հնագույն տեխնոլոգիաները և դեկորատիվ արվեստի ձևերը՝ մինչև ժամանակ ուրիշներին փոխանցելով խեցեգործության իրենց գիտելիքներն ու հմտությունները: Այժմ մեծ նշանակություն է տրվում նաև կավի բուժիչ նշանակությանը, որը կիրառվում է ներառական կրթության մեջ: Կավը իրենից ներկայացնում է բուժման արվեստի թերապիայի միջոց և դրա ներառումը հատուկ ուսուցման գործընթացում շատ դրական և օգտակար ազդեցություն է թողնում: Ավանդույթի հիմքով նոր խեցեգործական արհեստանոցների բացումը, երիտասարդների ներգրավումը նպաստում են Սիսիան և Գորիս քաղաքներում բրուտագործության պահպանությանն ու երիտասարդ սերնդին փոխանցմանը:
--	--	--	--	--	--	--

				քաղաքներում: Որպես արհեստ այն զարգացած էր Գորիս քաղաքում: 1885 թ. Գորիսում գործում էին 9 բրուտ (Զելինսկի Ս., Պետական գյուղացիների տնտեսական կյանքի ուսումնասիրություն Ելիսավետպոլի նահանգի Զանգեզուր գավառում, Թիֆլիս, 1886 թ., էջ. 103-104, ուսերեն): Նրանք աշխատում էին քարայրների մեջ, որոնցից ոչ հեռու, հողի մեջ շինված էր նրանց թրծարանը (փօռնը), որտեղ այրում էին ամանները (Ս. Լիսիցյան Զանգեզուրի հայերը, Երևան, 1969 թ., էջ 164): Հետզհետե այս վարպետները սկսում են շինել նաև ջրմուղի խողովակներ (միլեր), որոնց պահանջարկը մեծացավ Ալկների ջրամբարի շինարարության ժամանակ: Միսիանի և Գորիսի խեցեգործության զարգացման ողջ ընթացքը՝		
--	--	--	--	--	--	--

					սկսած մ.թ.ա. 3-րդ հա- զարամյակից մինչև 19-րդ. դար, այդ թվում՝ նաև ջնարակված խե- ցու նմուշներ, ներկա- յացված է Ն. Ադոնցի անվան Միսիանի պատ- մության թանգարա- նում:		
62.	Մեղվապա- հության ավանդույթը Համբարակ համայնքում	Տնտեսության կազմակերպ- ման հետ կապված հմտություն- ներ, բնության վերաբերյալ պատկերա- ցումներ և գի- տելիքներ, կենսապա- հովման մշակույթ	Տարբը տարած- ված է ՀՀ Գեղարքունիքի մարզի Համբարակ համայնքում:	Տարբի կրող- ները ՀՀ Գե- ղարքունիքի մարզի Համբարակ համայնքի մեղվապահ- ներն են:	Համբարակ համայնքը գտնվում է Արեգունի և Միավորի լեռնաշղթա- ների միջև՝ ծովի մակարդակից 1700- 2100 մ բարձրության վրա, լեռնային, մերձալպյան վերընթաց լանդշաֆ- տային գոտում: Տարածքի կլիման բա- րեխառն լեռնային է՝ գոլ ամառներով և ցուրտ ձմեռներով: Մեղվապահությունը, որպես ժողովրդական տնտեսության ճյուղ, Համբարակ համայնք- ում զարգացել է հատ- կապես խորհրդային ժամանակաշրջանում: Տեղի բնակչիմայական պայմանները նպաս- տավոր են մեղվա- պահության զարգաց- ման համար: Ստացված	Համբարակ համայնքում մեղրաքամը սկսվում է հուլիսի վերջին տասնօր- յակում և ավարտվում օգոստոսի վերջին: Մեղրաբերքի հաջողությունը մեծապես կախված է եղանակից: Համբարակի տաք և խոնավ կլիման նպաստում է նեկտարի առատ առաջացմանը, ուր մեղուներն ավելի ակտիվ են գործում և ավելի շատ նեկտար ու ծաղկափոշի հավաքում: Համբարակի բարենպաստ կլիմայա- կան պայմանների (լորենիների ան- տառներ, բազմատեսակ ծաղկող լանդշաֆտներ) շնորհիվ տարածքում մշտապես ապահովվում է մեղրա- բերքի քանակը: Այդ հանգամանքով պայմանավոր- ված՝ հարակից մարզերի մեղվա- պահներն իրենց մեղվանոցները ժամանակավորապես տեղափոխում են Համբարակ:	Մեղվապահությունը Համբարակ համայնքում (նախկինում՝ Կրասնո- սելսկի շրջան) տարածված է եղել խորհրդային ժամանակներից և մեղվաբուծության գիտելիքներն ու հմտությունները փոխանցվում են սերնդեսերունդ: Մինչ օրս համայնք- ում ընտանիքներ կան, որոնք մեղ- վապահության ժողովրդական գի- տելիքների կրողներն են: Վերջին տասնամյակում Համբարակ համայնքի 15 բնակավայրերում և Համբարակ քաղաքում մեղվապահությունը զգալի առաջընթաց է ունեցել, որը նպաստավոր է շրջակա միջավայրի պահպանության համար: Տեղական գորշ մեղուն՝ որպես գյուղատնտեսական մի շարք կուլտուրաների հիմնական փոշո- տող, բարձրացնում է պտղատու ծառերի, խոտաբույսերի, բանջարե- ղենի բերքատվությունը: Մեղվաբու- ծությունից ստացած մթերքը՝ հա- մայնքի բնակիչները կիրառում են

					մեղրը որակյալ է, սպառվում է ոչ միայն համայնքի, այլև հանրապետական շուկայում:		Ժողովրդական բժշկության մեջ: Մեղվապահությունը նպաստում է համայնքի տնտեսական կայունությանն ու ընտանիքների բարեկեցությանը: Համայնքում մեղվապահության նկատմամբ հետաքրքրությունը մեծ է հատկապես երիտասարդների շրջանում, որն էլ ավելի է նպաստում դրա զարգացմանն ու շարունակելիության ապահովմանը: Վերջին տարիներին Ճամբարակ համայնքի Մարտունի գյուղում օգոստոս ամսին «Մեղվաշխարհ» մեղվաբուծության զարգացման հիմնադրամի կողմից անց է կացվում «Մեղրի փառատոն», որը տարեցտարի ընդլայնում է մասնակիցների թիվը՝ ապահովելով զբաղմունքի շարունակականությունը:
63.	Քաղցր շաբոցի պատրաստման ավանդույթը Աշտարակում	Ժողովրդական կենսապահովման մշակույթ, ուտեստի պատրաստման ավանդույթ	Տարբը տարածված է ՀՀ Արագածոտնի մարզի Աշտարակ և հարակից համայնքներում:	Տարբի կրողները ՀՀ Արագածոտնի մարզի Աշտարակ և հարակից համայնքների տարեց ու միջին տարիքի կանայք են՝ որպես պատրաստողներ, բնակիչները՝ որպես կիրառողներ:	Շաբոցը ավանդական հայկական քաղցրավենիք է, որի պատրաստման հմտությունները, տեխնիկան և մանրամասները առավել կենսունակ պահպանվել են ՀՀ Արագածոտնի մարզի Աշտարակ և հարակից համայնքներում: Դեռևս 19-րդ դարի սկզբի Աշտարակի շրջանը նկարագրող աղբյուրները նշում են շա-	Շաբոց պատրաստելու սովորույթը տարածված էր խաղողագործական շրջաններում, ինչպես Աշտարակը և հարակից համայնքները: Այգեկույթի վերջին փուլում հավաքված խաղողը նախատեսվում է շիրա կամ քաղցու՝ խաղողահյութ պատրաստելու համար: Այս ավանդական քաղցրավենիքը պատրաստում են թելի վրա խնամքով շարված ընկույզի միջուկների շաբոց նախապես պատելով խաղողահյութի (քաղցու, շիրա) և	Շաբոցի պատրաստումը ընտանեկան, ազգակցական հավաքույթների առիթ է դառնում: Շաբոց պատրաստելու համար հավաքվում են հարևան, բարեկամ կանայք, օգնում թելի վրա ասեղով շարել ընկույզի միջուկը, շփոթի պատրաստմանը: Սովորաբար, շփոթը եփում են մեծ քանակով, պղնձյա կաթսաներում, վրան առատ ընկույզ ավելացնելով՝ կիսվում հարևանների, բարեկամների հետ՝ ստանալով բարեմաղթանք-

				րոցի պատրաստման մասին՝ նկարագրելով, որ այն պատրաստվում էր շփոթի մեջ թաթախված ընկույզից, նաև նուշից, պիստակից, պնդուկից կամ արևածաղկի սերմերից (Բ. Ի. Դյավիցկի, Արարատյան դաշտի այգեգործության համառոտ նկարագրությունը Կովկասի տարածքների և ցեղերի նկարագրման նյութերի ժողովածու, հ. 25, Թիֆլիս, 1898 թ., (ռուսերեն), Հայկական խոհանոց, խմբ. Ա. Փիրուզյան, Երևան, 1960 թ., Ե. Շահագիզ, Աշտարակի պատմություն, Երևան, 1987 թ., Պերճ Պոռոջյան, Երկեր, 1953-1963 թթ)։ Աշտարակցիների կենցաղում քաղցր շաքոցը միշտ կայուն դեր է ունեցել՝ Աշտարակում խաղողի մշակության բարձր ծավալների և հնագույն ավանդույթի հետ կապված և շարունակվում ու զարգանում է ներկայումս։	այլուրի խառնուրդից պատրաստված թանձր խյուսով՝ շփոթով, որի մեջ ավելացնում են տարբեր համեմունքներ՝ հիլ, դարչին, մեխակ, այնուհետև ընկույզի միջուկի շաքանը մի քանի անգամ թաթախում տաք խյուսի մեջ և զով տեղում կախում չորանալու։ Աշտարակցիները շաքոցը պահում էին փշատի այլուրի մեջ՝ աշտարակյան հայտնի մառաններում։ Շաքոց պատրաստելու համար նախընտրում են կարմիր թաղանթով ընկույզի միջուկը, որպես ավելի համեղ ու յուղալի տեսակ։ Ներկայումս ապրանքային և էսթետիկական պատկերացումներին տուրք տալու համար առավել գնահատվում է սպիտակ թաղանթով ընկույզի միջուկի գործածումը։	ներ շաքոցի հաջող պատրաստման համար։ Ավանդաբար շաքոցն ուներ սեզոնային պատրաստում և օգտագործում. պատրաստվում էր աշնանը և կիրառվում մինչև գարուն։ Այն մինչև 1970-ականները պատրաստվում էր միայն սեփական սպառման համար, հիմնականում Նոր տարվա տոնի առթիվ։ Աստիճանաբար այն դարձավ տարածված և մատչելի քաղցրավենիք և շաքոց պատրաստելու սովորույթը տարածվեց Հայաստանի բոլոր շրջաններում, թեպետ աշտարակցիները այստեղ ևս շաքունակեցին մնալ առաջատար՝ պահպանելով ավանդույթը և կիրառելով նորարարություններ՝ ինչպես միջուկի, տեսքի, գույնի առումով՝ հարմարեցնելով շուկայի պահանջարկին։ Հայկական շաքոցի կայուն նախընտրելի տարբերակը դարձագույն է, որը վկայում է խաղողահյութից ստացված լինելու մասին։ Այսօր արդեն շաքոցն առկա է Հայաստանի բոլոր պարենային մեծ խանութներում՝ պահանջարկի կտրուկ բարձրացման և հանրահրճական արդյունքում դառնալով
--	--	--	--	--	--	--

							համահայաստանյան տարածում ունեցող քաղցրավենիք: Աշտարակում և հարակից համայնքներում ձևավորվել և գործում են քաղցր շաքոցի բազմաթիվ արտադրամասեր, որտեղ տեղացի կանայք կիրառում են սերնդեսերունդ փոխանցված հմտությունները և համադրում դրանք նորարարական լուծումներով: Շաքոցի ավանդույթը շարունակում է կենսունակ և զարգացող մնալ Աշտարակում և հարակից համայնքներում՝ որպես տեղական ուտեստի ժառանգության, միջսերնդային կապերի, համայնքի սոցիալական հարաբերությունների և մշակութային շարունակականության վկայություն:
64.	Տոլմայի պատրաստման կիրառման մշակույթը	Ժողովրդական կենսապահովման մշակույթ, ուտեստի պատրաստման ավանդույթ	Տարբը տարածված է Հայաստանի Հանրապետության բոլոր մարզերում և Երևան քաղաքում:	Տարբի կրողները Հայաստանի Հանրապետության բոլոր մարզերի բնակիչներն են, հիմնականում՝ կանայք:	Տոլման հնագույն ժամանակներից հայկական ավանդական խոհանոցի ուտեստ է: Տոլմայի մասին գրավոր հարուստ ազգագրական նյութ առկա է 19-րդ դարի աղբյուրներում, որտեղ այն հիշատակվում է որպես հայկական տարբեր գավառների հայ բնակչության տոնական օրերի կերատոլմ:	Տոլմայի պատրաստումը հայկական խոհանոցի առանցքային կենսունակ ավանդույթներից է: Տոլման ավանդաբար պատրաստում են կանայք: Հայկական շատ ընտանիքներում կիրառում են տոլմայի ընտանեկան բաղադրատոմսը, որը փոխանցվում է սերնդեսերունդ և խնամքով պահպանվում (Ռ. Ծատուրյան, Հայոց ավանդական տոնական ուտեստ, Երևան, 2011 թ.): Տոլմայի պատրաստումը, որպես առօրյա ուտեստ, յուրատեսակ ուրախության, տոնա-	Տոլմայի պատրաստման և կիրառման ավանդույթը լիարժեքորեն կենսունակ է, քանի որ այն անխախտ փոխանցվում է սերնդեսերունդ և ժամանակի ընթացքում հարստանում է նոր բովանդակությամբ և ընդգրկումներով: Տոլմա պատրաստելու և կիրառման մասին գիտելիքն ու հմտությունները փոխանցվում են ընտանիքներում, համայնքներում՝ բանավոր փորձի փոխանցման ձևով: Տոլման Նոր տարվա տոնական հյուրասիրության առանց-

				կուր: Պատմաբան Ս. Երեմյանը մեկնաբանում է ուտեստի անունը՝ կապելով ուրարտերեն «տոլի»՝ խաղողի վազ բառի հետ, որն էլ առաջացել է ուրարտերեն «ուդուլի»՝ խաղողի վազ բառից (Ս. Երեմյան, Հայկական խոհանոց, Երևան, 1963 թ., էջ 33-34): Ուդուլի-տոլի-տոլմա ստուգաբանությունը ցույց է տալիս ուտեստի պատմական հնագույն արմատները՝ կապված խաղողագործական շարունակական ավանդույթների և տոլմա պատրաստելու համար խաղողի տերևի օգտագործման հետ: Հայաստանի տարբեր շրջաններ ունեն տոլմայի պատրաստման տեղական ավանդույթներ, սակայն տոլման միավորում է բոլոր հայերին Հայաստանում և Հայաստանից դուրս: Տոլմա պատրաստելը միավորում է կանանց՝ նպաստելով սերունդների համերաշխության	և հանդիսավորության մթնոլորտ է ստեղծում: Տոլմայի ճաշակումը միավորում է ընտանիքներին ու ազգականներին՝ յուրատեսակ համերաշխության և ուրախության միջավայր ստեղծելով: Հայերենում տոլմա պատրաստելու գործընթացը անվանում են «տոլմա փաթաթել», թեպետ ոչ բոլոր տոլմայի տեսակներն են «փաթաթվող», ինչը հուշում է տոլմաների տեսակներում նորարարությունների ու կենսունակության մասին: Տոլմա փաթաթելու հավաքույթները նաև շփվելու հիմնալի և սպասված առիթ են, հատկապես տոնական և ծիսական խնջույքներին, քանի որ այս դեպքում պատրաստվում է մեծ քանակությամբ տոլմա, որին օգնում են ազգական և հարևան կանայք: Տոլմա փաթաթում են կաղամբի և խաղողի տերևներով, որի մեջ դնում են տավարի մսով (խոզի մսով և բրնձով) և ձավարով ու համեմունքներով պատրաստված խճողակը: Հայաստանի Լոռու, Տավուշի, Սյունիքի, Շիրակի և այլ մարզերի տարբեր բնակավայրերում տոլմա փաթաթում են նաև ագնվամորու, բազուկի, այլ ուտելի բույսերի տերևներով և մսի խճողակով: Հայկական խոհանոցային ավանդույթներում «խսկական» համարվում է մսի խճողակով պատրաստվածը:	քային ուտեստն է, որի պատրաստումը ընտանիքում ստեղծում է նախատոնական եռուզեռի մթնոլորտ: Ավանդույթի ուժով Հայաստանի տարբեր մարզերում կայուն պահպանվում է Նոր տարվա տոնի առթիվ հատիկեղենով «պասուց տոլմա» պատրաստելու ավանդույթը, քանի որ ավանդական տոնացույցում հունվարի 1-ը ընդգրկվում էր հայոց եկեղեցու Սուրբ Ծննդյան պահքի շրջանում: Միաժամանակ, հետխորհրդային շրջանում Հայ Առաքելական եկեղեցու գործունեությամբ պայմանավորված՝ պասուց կամ բուսական տոլման ակտիվորեն առաջարկվում է նաև Մեծ պահքի շրջանում՝ պատրաստվելով ընտանիքներում և հանրային սննդի վայրերում: Տոլմա պատրաստում են ծննդյան տարեդարձների, տղաներին բանակային ծառայության ճանապարհելու և դիմավորելու հանրային մեծ խնջույքների, հարսանիքների, ազգականների մարդաշատ հավաքույթների, հատկապես օտարերկրյա հյուրերի ընդունելության և այլ հանդիսավոր, ուրախ կամ տոնական առիթներով, ինչը լրացուցիչ նպաստում է նաև ժողովրդական տոնական ավանդույթների, խնջույքների կազմակերպման և հյուրընկալության ավանդական սո-
--	--	--	--	--	--	---

				նը, քանի որ տոլմա պատրաստելու հմտությունները կանայք սովորաբար փոխանցում են երիտասարդ աղջիկներին:	Դրա ոչ մասին, բուսակերական տարբերակները կոչվում են «սուտ» տոլմա, որը հայկական ավանդական «պասուց» տոլման է, որը հայկական խոհանոցում եզակի կրոնական անվանում և բովանդակություն ունեցող ուտեստներից է՝ վկայելով էթնիկ խոհանոցի կենսունակ ավանդույթների մասին: «Պասուց տոլման» ավանդաբար պատրաստվում էր հայկական քրիստոնեական տոնացույցում սահմանված բազմաթիվ պահքի օրերին, երբ արգելված է կենդանական ծագման մթերքի գործածումը: Այս օրերի համար ավանդաբար պատրաստվում էին ոչ մասին տարբեր լցոններով տոլմաներ՝ տարածքի բնակլիմայական, աշխարհագրական պայմաններով և մշակվող ու մատչելի մթերքի առկայությամբ պայմանավորված. օրինակ հատիկեղենների խառնուրդով (լոբի, ոսպ, սիսեռ, ձավար, բրինձ, բակլա, ոլոռ) կամ միայն ձավարով (ՀՀ Շիրակի և Արագածոտնի մարզեր) կամ ձավարով և բրնձով տոլմաներ, ձավարով և կանեփի խյուսով (ՀՀ Գեղարքունիքի և Կոտայքի մարզեր) կամ միայն բրնձով (արևմտահայերի խոհանոցում հայտնի սարման) կամ հատիկ լոբով կամ կարտոֆիլով և այլն: Տոլմայի այս տեսակները Հայաստանի տարբեր շրջաններում փաթաթվում են թթվեցրած կաղամբի տերևներով,	վորույթների պահպանմանը և փոխանցմանը: Տոլմա պատրաստելու մշակութային համատեքստը և տեխնոլոգիական ավանդական հմտությունները փոխանցվում են նաև խոհարարական կրթական դասընթացների միջոցով: Հայաստանում տոլմայի համընդհանուր ճանաչելիությունը և տարածվածությունը նպաստում է ռեստորանների, հանրային սննդի կոմերցիոն առաջարկներում տոլմայի՝ ճաշացանկերում ներառմանը, այդպիսով ունենալով նաև տնտեսական նշանակություն: Տոլմայի կենսունակության մասին է վկայում նաև կոմերցիոն տարբեր առաջարկների առաջացումը, երբ ստեղծվում է պահածոյացված «տոլմայի» արտադրանք՝ հայկական տոլմայի համն ու բույրը Հայաստանից դուրս տեղափոխելու համար: Տոլմայի կենսունակության մասին է վկայում նաև տարբեր նորարարությունների կիրառումը՝ խոհարարների, դիզայներների և արվեստի ստեղծագործողների շրջանում, և Կոտայքի մարզի ներշնչվում են հայկական ինքնության համար տոլմայի ունեցած դերով: Տոլման հայկական ինքնության ցուցադրության համար շատ տարածված դրսևորում է հատկապես հայկական սփյուռքի համայնքներում,
--	--	--	--	---	--	---

					կամ խաղողի վազի տերևներով: երբ տարբեր հասարակական և եկեղեցական համայնքային կազմակերպությունների միջոցառումներում նախատեսվում և իրականացվում են տոլմայի պատրաստման և հյուրասիրության միջոցառումներ, որտեղ տոլմայի միջոցով պատմվում են հայկական տեղահանություններին: Տոլմայի պատրաստումը աշխատատար գործընթաց է, որի համար պահանջվում են նուրբ հմտություններ ինչպես հումքի, մթերքի ընտրության, այնպես էլ համային և գեղագիտական ժողովրդական «ստանդարտները» պահպանելու համար. այսպես տոլմայի համար կիրառելի կաղամբի տեսակի ընտրությունը, կաղամբի շերտերի բաժանումը, խաղողի տերևի համար խաղողի տեսակների իմացությունը, սեզոնայնությունը, տերևների չափը, տերևների համադրման նրբությունները, փայլուն և գեղեցիկ տոլմաներ ստանալու համար «ճիշտ» տերևների ընտրությունը, լցման համար կիրառվող բանջարեղենի ընտրությունը և պատրաստումը, ինչպես նաև տոլմայի խճողակի պատրաստման նրբությունները, կաթսայում և մատուցելիս փայլուն և կանոնավոր շաքերը պահպանելու հմտությունները, տոլմայի տարբեր տեսակների հետ համադրվող սոուսների (օր.՝ սխտո-	երբ տարբեր հասարակական և եկեղեցական համայնքային կազմակերպությունների միջոցառումներում նախատեսվում և իրականացվում են տոլմայի պատրաստման և հյուրասիրության միջոցառումներ, որտեղ տոլմայի միջոցով պատմվում են հայկական տեղահանություններին: Տոլմայի պատմությունները: Հայաստանում 2011 թվականից «Հայ խոհարարական ավանդույթների պահպանման և զարգացման» հասարակական կազմակերպության կողմից անցկացվում է տոլմայի փառատոն, որտեղ ամեն տարի ներկայացվում են տոլմայի տարբեր տեսակներ՝ լրացուցիչ հանրայնացնելով տոլմայի պատրաստման և կիրառման հայկական մշակույթը:
--	--	--	--	--	--	--

						րով և մածունով) պատրաստման և մատուցման հմտությունները և գիտելիքը կանայք յուրացնում են ողջ կյանքի ընթացքում՝ ընտանեկան պատմությունների, փորձի փոխանցման և շարունակաբար դրանով հետաքրքրվելու արդյունքում: Մտով տղման ավանդաբար պատրաստվում է տոնական առիթներով, հարսանիքների, հյուրընկալության, ուրախ խնջույքի առթիվ, իսկ բուսական խճողակովը՝ քրիստոնեական պահքի շրջանում: Տղման ընդունված է ճաշակել խմբով, միասին, այն ուղղակի քաղցը հագեցնելու կերակուր չի դիտարկվում, այլ ստեղծում է սոցիալական միջավայր՝ ուրախ և համերաշխ:	
65.	Տոմաստի պատրաստման և կիրառման ավանդույթը Վարդենիս համայնքում	Ժողովրդական կենսապահովման մշակույթ, կաթնամթերքի պատրաստում	Տարբը տարածված է ՀՀ Գեղարքունիքի մարզի Վարդենիսի համայնքում:	Տարբի կրողները ՀՀ Գեղարքունիքի մարզի Վարդենիս համայնքի բնակիչներն են:	Գեղարքունիքի մարզի Վարդենիսի տարածաշրջանի համայնքներում անասնապահությունը և կաթի արտադրությունը ընտանեկան տնտեսության հիմքն են եղել: Կաթից զանազան մթերքներ են պատրաստել՝ կարագ, պանիր, կաթնաշոռ (ժաժիկ), մածուն, չորաթան, տոմաստ և այլն, որոնց պատրաստման գիտելիքներն ու ուսակությունները փոխանց-	Տոմաստը պատրաստվում է կաթնամթերքների մի քանի տեսակներից և տարածված է եղել Վարդենիսում շատ վաղուց: Տոմաստի բաղադրիչներն են քամած մածունը, խնոցու կարագը և խնոցու թթվասերը, որոնց միախառնումից պատրաստվում է խիտ, հաստ, դիմացկուն բնական և լիարժեք սնունդ: Տոմաստի պատրաստման համար ցանկացած չափի կավե պոտոկում շերտ-շերտ լցվում են քամած մածունը, կարագը, թթվասերը՝ խտացնելով այնպես, որ բաց տարածություն չմնա: Այնուհետև պոտոկի բերանը ծածկվում է մի քանի տակ ծալած թանգիֆով, բերանի պատճառը, որ մսամթերքից և կաթ-	Ներկայում տոմաստը տարածված է Վարդենիսի համայնքներում: Անասնապահության զարգացմանը Վարդենիսի տարածաշրջանում նպաստել են արոտավայրերի, լեռնային բնակավայրերին հատուկ հյուսիսի անասնակների առկայությունը, աշխարհագրական դիրքը, բնակլիմայական պայմանները: Ինչպես հայտնի է, լեռնային բնակավայրերի անասնաբերքն առանձնանում է համային բարձր հատկանիշներով և պարզ: Անասնամթերքը եղել է Վարդենիս համայնքի բնակիչների հիմնական սննդատեսակը: Դա է պատճառը, որ մսամթերքից և կաթ-

				վել են սերնդից սերունդ՝ պահպանելով կենսունակությունը: Տոմաստ սննդատեսակը ըստ լեզվաբան Հրաչյա Աճառյանի (Հայոց լեզվի բարբառային բառարան, Երևան, 2010 թ., էջ 217) եղել է սասունցիների ավանդական սննդատեսակը, իսկ Վարդենիսի համայնքներում տարածված է եղել անհիշելի ժամանակներից: Ըստ կրողների՝ բառը կազմված է «տո և մաստ» մասնիկներից: «Մաստը» «մազդ» բառն է, որը նշանակում է պինդ, խիտ, ամուր: Հոմանիշներ են նաև «մազդ» և «հաստ» բառերը, որոնցից բխում են մազդություն, թանձրություն, դիմացկունություն գուգահեռները: Տոմաստը հիմնականում պատրաստել են անասնապահությամբ զբաղվող ընտանիքները, իսկ մեր օրերում դրա պատրաստման բաղադրատոմսը փոխանց-	մասով շուտ է տրվում թոնրից նախապես հանած մոխրի մեջ և երկար ժամանակ պահպանվում սառը տեղում: Պատրաստում են ուշ աշնանը, օգտագործում ձմռան ամիսներին:	նամթերքից պատրաստվել են բազմազան կերակրատեսակներ, որոնք փոխանցվել են ընտանիքներում և պատրաստվում են մինչ օրս: Տոմաստը սննդաբար է և, օգտակար մարդու օրգանիզմի պաշտպանական համակարգերի գործունեության կարգավորման համար: Պարունակում է մածուցի, կարագի, թթվասերի սննդային հատկանիշները, պատրաստվում է բնական կաթնամթերքներից, որոնք ստացվում են անարատ կաթի վերամշակումից: Վարդենիս համայնքում կիրառվող այս կաթնամթերքի պահպանությունն ու կիրառումը կարևոր նշանակություն ունի ընտանեկան ավանդույթների շրջանակում ուտեստի մշակույթի պահպանության ու փոխանցման համար:
--	--	--	--	--	--	--

					վել է նաև կաթնամթերքի արտադրությամբ զբաղվող գործարաններին:		
66.	Նարդի խաղը	Ժողովրդական ժամանցի ձև, սեղանի խաղ	Տարբը տարածված է Հայաստանի Հանրապետության բոլոր մարզերում և Երևան քաղաքում:	Տարբի կրողները Հայաստանի Հանրապետության բոլոր մարզերի բնակիչներն են, հիմնականում՝ երիտասարդ և տարեց տղամարդիկ, ինչպես նաև նարդի պատրաստող վարպետները:	Նարդի խաղը հիմնականում բնորոշ է արևելքի ժողովուրդներին: Չնայած իր արևելյան արմատներին՝ այս խաղը տարածված է աշխարհի շատ երկրներում և ամեն երկրում իր անվանումն ունի: Հայկական կենցաղում լայն տարածում ունի որպես մտավարժական և ժամանց ապահովող սեղանի խաղ: Հին հնդկերենով «նարդի» նշանակում է «գոչել»: Հայերենում, բացի «նարդի» բառից խաղն անվանել են նաև «տապեղ», «նարտ», «նարթախտա», «տապեղ» (Հ. Աճառեան, Հայերեն արմատական բառարան, հ. 4, Երևան, էջ 375): Ըստ պատմական փաստերի՝ մարդիկ այդ խաղը խաղում են արդեն ավելի քան 5000 տարի: Նարդիի ամենա-	Նարդի խաղը լինում է երկու տեսակ՝ կարճ և երկար, որոնք ունեն իրենց բնորոշ խաղալու կանոնները: Երկու տարբերակներն էլ բաղկացած են հինգ փուլից: Խաղը մրցության ընդմիջում է կրում: Խաղալուց առաջ երբեմն մրցակիցները գրագ են գալիս: Գրագը հիմնականում լինում է գումարի կամ որևէ առարկայի տեսքով, բայց հիմնականում զվարճալի իմաստ է ունենում: Վերոնշյալ հինգ փուլերը հաղթահարողն է ստանում գրագը: Նարդի խաղին բնորոշ է «մարս» հասկացությունը, ըստ որի՝ մրցակիցներից մեկը միաժամանակ երկու փուլով գերազանցում է դիմացինին: Նարդի խաղում են երկու խաղացողով, որոնցից յուրաքանչյուրն ունի տարբեր գույների (սև-սպիտակ, կարմիր-սպիտակ, սև-կարմիր, սպիտակ-դեղին) տասնհինգ խաղաքար՝ ոսկորից, փայտից, հետագայում՝ պլաստմասսայից պատրաստված: Զառերը երկուսն են՝ սպիտակ կամ կարմիր: Ըստ զառերի ցույց տված թվերի՝ խաղաքարերը դուրս են բերվում 24 բաժին պարունակող ուղղանկյունաձև, երկփեղկ խաղատախ-	Նարդի խաղը հայտնի է վաղ ժամանակներից և առ այսօր արդիական է: Հիմնականում պահպանվել են խաղի կանոնները: Վերջին տարիներին նարդու ավանդական խաղին զուգահեռ տարածվել է նաև խաղի համակարգչային տարբերակը: Նարդին տեղ է գտել արվեստի տարբեր ճյուղերում: Երևանի Գևորգ Քոչարի փողոցում, Դրամատիկական թատրոնի շենքի դիմաց տեղադրվել է «Նարդի խաղացողը» բրոնզե արձանը (քանդակագործ՝ Էդուարդ Շախիկյան, մոտ 2007 թ.): Երկրորդ խաղացողի տեղը թափուր է. ցանկացած ոք կարող է նստել և լուսանկարվել: Նարդի խաղը հայկական այն սեղանի խաղերից է, որը մինչ այսօր կենսունակ է: Հայկական խաղային մշակույթում նարդին մասսայականություն վայելելուց բացի, նաև յուրօրինակ հուշանվեր է: Երբեմն տեղացի հայերը արտերկրի իրենց բարեկամներին նվիրում են Վերնիսաժից գնած, գեղարվեստականորեն ձևավորված նարդու տախտակներ: Բավականին տա-

				հին խաղատախտակներին մեկը հայտնաբերվել է Իրանի տարածքում: Այն թվագրվում է մ.թ.ա. մոտ 3000 թվականով: Իրանի Շահրի Սոխթա հնագույն բնակավայրի պեղումներից հայտնաբերվել է Քրիստոսից առաջ 3000 տարվա վաղեմություն ունեցող սեղանի խաղ, որը խաղացել են քառակողմ զառերով: Իրանում խաղը կոչվում է թավլե, որը նշանակում է սեղան, նաև կոչվում է շեշ-բեշ (արամեերենում և փյունիկերենում շեշ նշանակում է 6, բայց բառն ունի փյունիկերեն ծագում): Խաղի բաղադրիչների մեջ են մտել երկու զառ և 60 խաղաքար: Խորհրդային շրջանում ավելի շատ խաղում էին տարեց տղամարդիկ: Այն հետո դարձավ համընդհանուր հետաքրքրության խաղ: Քաղաքի բակերից գրեթե յուրաքանչյուրում ա-	տակից: Խաղատախտակը պատրաստվում է հաճարենու, ընկուզենու, բոխու փայտից: Հաղթում է այն խաղացողը, որն առաջինն է բոլոր 15 խաղաքարերը հանում խաղատախտակից: Հայաստանում նարդի խաղը լինում է երկու տեսակի՝ կարճ և երկար: Խաղացողի հաղթելու հավանականությունն ավելի շատ կախված է հաջողակ զառերից: Ջառերի ցույց տված զույգ թվերը խաղացողին չորս քայլ անելու հնարավորություն են տալիս: Նարդին պահանջում է արագ կողմնորոշվելու ունակություն ու ճկունություն: 2007 թ. Երևանում ճարտարագետ Ներսես Ներսիսյանը նոր խաղ է հորինել՝ նարդի երեքի համար: Եռաթև խաղատախտակի վրա խաղում են երեք հոգով: Այն նարդու գործող խաղաձևերից է: Օգտագործում են 45 քար, յուրաքանչյուր մասնակցին 15 խաղաքար (սև, սպիտակ, կարմիր) և 2 զառ: Քաղաքներում խաղի միջավայր են հանդիսանում բակերի տաղավարները, իսկ գյուղերում՝ տղամարդկանց հավաքատեղիները գյուղամիջում: Շատ հաճախ նարդին տուն չեն տանում, այլ պահում են տաղավարին կից դարակներում: Ձմռան ամիսներին այն խաղում են տանը: Գարնան, ամռան, աշնան ամիսներին՝ բակում: Հատկապես ամռան շոգ	րածված են փորագրությամբ հարված նարդու տախտակների նմուշները, որոնք հարգի են և թանկարժեք: Նարդին համարվում է արժեքավոր նվեր խաղը գնահատողների համար: Հայ հասարակության որոշ տարիքային խմբերում նարդի խաղում են տանը, հյուրընկալվելիս, բակերում և այլն: Նարդին ոչ միայն ժամանցային խաղ է, այլև ժամանակի ընթացքում ձեռք է բերել տնտեսական որոշակի ներուժ: Սա պայմանավորված է նարդու միջազգային մրցաշարեր կազմակերպելու հետ: Մրցաշարերի կազմակերպումը կարևոր է նաև տվյալ բնակավայրի հանրահոշակման առումով: Նարդու սիրահարները հիմնում են ակումբներ՝ հանրային մրցաշարերի համար: Տեղական ակումբները կազմակերպում են ոչ պաշտոնական, ընկերական հավաքներ, հանդիպումներ, որոնց ընթացքում ակումբի անդամները երեկոյան հավաքվում են սրճարաններում և բակերում՝ խաղալու և զրուցելու: Գործում է «Հայաստանի նարդու ազգային ֆեդերացիան», Շատ հաճախ նարդին տուն չեն տանում, այլ պահում են տաղավարին կից դարակներում: Զմռան ամիսներին այն խաղում են տանը: Գարնան, ամռան, աշնան ամիսներին՝ բակում: Հատկապես ամռան շոգ
--	--	--	--	--	--	--

					ռկա են տաղավարներ, որտեղ հավաքվում են հիմնականում տեղի տարեցները և նարդի խաղում:	երեկոներին բակերում լսվում են նարդի խաղի զառի և քարերի ձայները և դրան ուղեկցող վեճերը: Նարդի խաղին բնութագրական է նարդու քարերը աղմուկով տախտակին խփելը, խաղին ուղեկցող կատակային վեճը, զառի հետ «գրուցելը», մրցակցին «ձեռք առնելը»:	խաղերը հաճախ հարյուրավոր հանդիսատեսներ են ունենում: Տարածքային մրցաշարերի լավագույն խաղացողները հաճախ մրցում են ազգային կամ միջազգային մրցաշարերում: Նարդին հասարակական տարածված խաղ է, որը կարող է համախմբել սոցիալական տարբեր խավերի մարդկանց: Հաճախ երկու խաղացողներից բացի՝ խաղին ներկա են լինում հանդիսատեսներ, որոնց մի մասը մի խաղացողին է ոգևորում, մյուս մասը՝ երկրորդին: Նարդի խաղացողները երբեմն նախապես պայմանավորում են, թե պարտվողը ինչ պետք է անի: Խաղադրույքի դերում կա՛մ գումար է լինում, կա՛մ էլ շատ դեպքերում պարտվողը կամ պարտվող թիմի անդամները պարտավորվում են հյուրասիրություն կազմակերպել:
67.	Հայկական խաղացող աղավնու «Երևանյան Կուդուլի» բուժման և վարժեցման ժողովրդական ավանդույթը	Աղավնապահության ժողովրդական ավանդույթ	Տարբը տարածված է Հայաստանի Հանրապետության մարզերում, հատկապես Երևան քաղաքում:	Տարբի կրողները Հայաստանի Հանրապետության մարզերում, հատկապես Երևան քաղաքում աղավնապահությամբ զբաղվող տարբեր տարիքի	Աղավնապահությունը Հայաստանում հին ավանդույթներ ունի: 1970-ականներից մինչև 80-ական թվականները հայ աղավնապահների կողմից ձևավորվել և անթերի տեսք է ստացել Երևանյան Կուդուլ գեղատեսակը: Այն բուծվել է դարեր շարունակ,	Հայաստանում աղավնապահները հիմնականում առաջնային տեղ են տալիս խաղացող աղավնու ցեղատեսակին: Բայց կան նաև աղավնապահներ, որոնք պահում են ոչ խաղացող տեսակի աղավնիներ, որոնցից է հայկական երգող աղավնի Ղումրին: Կան նաև աղավնասերներ, որոնք պահում են փոստատար և դեկորատիվ աղավնիների ցեղատեսակներ:	Հայաստանում աղավնապահությունը հիմնականում աղավնու բուժման ու վարժանքի ժողովրդական գիտելիքին ու ավանդույթին տիրապետող անհատների ջանքերի ու հոգածության շնորհիվ է, որ պահպանվում և շարունակում է իրեն բնորոշ ավանդույթները: Ավելին, տարիներ շարունակ աղավնապահության ժողովրդական ավանդույթների պահպանման շնորհիվ հա-

				տղամարդիկ են: սերնդեսերունդ մեզ ժառանգություն հասած հայկական խաղացող աղավնիներից: Յեղատեսակի բուծումը չնայած ավարտուն հանգըրվանի է հասել 1970-80-ականներին, սակայն դրա կատարելագործումը անընդհատական գործընթաց է և շարունակվում է մինչև օրս: Յեղատեսակը իր զարգացման ընթացքում պահպանել է հայկական աղավնուն բնորոշ խաղը և թռիչքը, ինչն էլ հենց ապացուցում է, որ աղավնին չի խաչասերվել այլ ցեղատեսակի աղավնիների հետ, և զարգացումը տեղի է ունեցել բացառապես բուծման շարունակական գործընթացում ցեղատեսակի կատարելագործման հաշվին: Հայկական մանրանկարչության, կրոնական ծեսերի (օր.՝ հարսանեկան արարողություն), զարդանախշերի, քանդակագործության (օր.՝ 13-րդ դարի Նորա-	Հայկական խաղացող աղավնու ցեղատեսակ Երևանյան Կուռուրը եզակի է իր արտաքին տեսքով, թռիչքի յուրօրինակությամբ, խաղային ոճով: Դրանք հպարտ, ձիգ կեցվածքով, միջին չափի աղավնիներ են: Այս ցեղատեսակի տարբերակիչ կարևոր հատկանիշներից է նրա սպիտակ գույնը՝ թևի մուգ գույնի նշանով: Նշանի գույները կարող են տատանվել մուգ մոխրագույնի կամ շագանակագույնի տարբեր երանգներից ընդհուպ մինչև սև գույն: Աչքերը պետք է լինեն շագանակագույն, անկախ թևի նշանի գույներից, կոպերը պետք է լինեն սպիտակ բաց վարդագույն երանգով, գլուխը փետուրաթագով, որը ձգվում է աղավնու մի ականջից մյուսը: Ուտքերը բարձր են, կարմիր, «տոտիկ», «ոչ փետուրավոր»: Թռիչքի տևողությունը 2-ից մինչև 5 ժամ: «Կուռուր» անվանումը առաջացել է «կուտին-կուտուլ» բառից, որը նշանակում է կարճ թևերով բաճկոն՝ մինչև մեջք-կապը, որը կրել են հայ տղամարդիկ, որպես ազգային տարազի կարևոր մաս: Թռչնի թևերի մուգ գունավորումը նրա սպիտակ գույնի ֆոնին նման է կարճ բաճկոնի: Ենթադրվում է, որ այդ նմանությունից էլ առաջացել է անվանումը: Ժողովրդական աղավնապահության մեջ արժեքավոր համարվող այս ցե-	ղովել է բուծման միջոցով ստանալու կատարելագործել լիովին հայաստանյան մի շարք ցեղատեսակներ, այդ թվում՝ դրանց մեջ հատուկ տեղ զբաղեցնող «Երևանյան կուռուր» ցեղատեսակը: Այս ցեղատեսակի պահպանման կարևորությունը բավարար կերպով չի գիտակցվում, քանի որ հասարակության լայն շրջանակներում աղավնապահությունը չի դիտվում որպես ժողովրդական մշակույթի յուրահատուկ ոլորտ, որը կարիք ունի ուշադրության ու գնահատման: «Հայաստանի աղավնասերների ակումբը», որը հիմնադրվել է 2011 թ., ներկայում միավորում է շուրջ 2000 աղավնապահների, որոնց գիտելիքներն ու վարպետությունը կարող են նպաստել աղավնապահության պահպանությանն ու ավանդույթի կենսունակության ապահովմանը:
--	--	--	--	---	---	--

				վանքի գավթի վերնամաս, Մեղրի քաղաքի Փոքր թաղի եկեղեցու (որմանակարներ) գրականության (օր. Վ. Թոթովենց «Աղավնիներ» վեպը) մեջ աղավնին բազմիցս հիշատակվում և պատկերվում է ինչպես խաղաղության, այնպես էլ սիրո, բարության և վեհության խորհրդանիշ: Երևանյան կուղուլ ցեղատեսակի նկարագիրն ու դրա հետ կապված պատմությունները ներկայացված են վերջերս հրատարակված գրքում (Ս. Կույումջյան, Հայկական խաղացող ցեղատեսակ Երևանյան Կուղուլ, Երևան, 2023 թ.):	դատեսակը ձևավորվել է ոչ թե բնության մեջ բնական ընտրության արդյունքում կամ մասնագետ թռչնաբանների մասնագիտական միջամտության միջոցով բուծման եղանակով, այլ այն ժողովրդական գիտելիքի շնորհիվ, որը ձևավորվել է հայ աղավնապահների միջավայրում և երկարատև տարիների ընթացքում վեր է ածվել ավանդույթի: Շնորհիվ ավանդույթի վերածված ժողովրդական այդ գիտելիքի ու հմտության էլ հենց հայ աղավնապահները այս ցեղատեսակի պահապաններն են: Այսինքն՝ այս ինքնատիպ ցեղատեսակը, որը ծագումով հայկական է, առաջացել է ոչ թե բնության մեջ բնական եղանակով, ոչ թե մասնագետ թռչնաբանների աշխատանքի արդյունքում, այլ՝ ժողովրդական այն ավանդույթի, որը ձևավորվել է հայ աղավնապահների մեջ և ներկայում էլ պահպանվում է նրանց միջավայրում՝ փոխանցվելով սերնդեսերունդ և հանդիսանալով նրանց մենաշնորհը: Հարկ է նկատել, որ աղավնապահությունը Հայաստանում հաճախ ժառանգական և ընտանեկան ավանդույթի բնույթ ունի, այսինքն՝ փոխանցվում է հորից որդուն: Այս տեսանկյունից, այն նաև հայոց մեջ տարածված ժողովրդական գիտելիքը հորից որդուն փոխանցելու ավանդույթի դրսևո-
--	--	--	--	--	--

						րումներից է: Ցեղատեսակի բուծման ժողովրդական ավանդույթն ունի երկու տեսակի բաղադրիչ: Դրանցից առաջինը վերաբերում է բուծման ենթակա առանձնյակի ընտրության ֆիզիկական չափանիշներին, մյուսը՝ աղավնու վարժանքի տվյալների գիտելիքներին: Բուծման պիտանի առանձնյակները ժողովրդական աղավնապահներն ընտրում են վարժանքի ենթարկվող ու անհրաժեշտ թռիչքախաղի հատկանիշներ ունեցող ձագերից: Հայ աղավնապահների հենց այս գիտելիքներն են, որոնք երաշխավորում են ցեղատեսակի ժողովրդական եղանակով վերարտադրությունը և դրա պատկանելությունը հայկական ժողովրդական աղավնապահությանը:	
68.	Ատամհատիկի ծիսական արարողությունը	Նորածնի աճը խթանող ժողովրդական սովորույթ	Տարբը լայնորեն տարածված է ՀՀ բոլոր մարզերում և Երևան քաղաքում, մասնավորապես՝ ՀՀ Շիրակի մարզի Ախուրյան համայնքում:	Տարբի հիմնական կրողները կանայք են, ՀՀ բոլոր մարզերի գյուղական և քաղաքային համայնքների, Երևան քաղաքի, ինչպես նաև ՀՀ Շիրակի մարզի Ախուրյան համայնքի բնակիչները:	Հայաստանի գրեթե բոլոր շրջաններում տարածված է եղել ատամհատիկի ծիսակատարությունը, որը կապված է երեխայի առաջին ատամը դուրս գալու հետ: Ծեսի անվանումն ունի բարբառային բազմաթիվ տարբերակներ, ինչն էլ վկայում է երևույթի համահայկական լինելու և տարածվածության մասին: Ատամհատիկ (Արա-րատի մարզ), առկա-	Ավանդական պատկերացումների համաձայն՝ առաջին ատամի հայտնվելը մանկան մարմնի առողջ աճի նշանն է: Ատամհատիկի ծեսը կատարում էին երեխայի առաջին ատամը հանելիս: Խաշում էին ցորեն կամ ձավար և մինչև 7 տեսակի ընդեղեն (սիսեռ, ոսպ, լոբի, կանեփ, բակլա, չամիչ, պնդուկի միջուկ): Վրան ավելացնում էին չոր մրգեր, շաքար, ընկույզ, չամիչ, քաղցրեղեն և երեխայի մայրն ու տատը լցնում էին երեխայի գլխին՝ այն նախապես ծածկելով սպիտակ ծածկոցով: Օրինանքներ ու բարենաղթանքներ էին ասում. «Բնչըղ	Ատամհատիկի ծեսը կենսունակ և կենցաղավարման լայն շրջանակ ունեցող համահայկական երևույթ է: Երեխայի առաջին ատամի դուրս գալը մեծագույն բերկրանք է ծնողների և հարազատների համար: Այն դրսևորվում է ատամհատիկի ծեսում, որը համատարած կիրառություն է ունեցել Հայաստանում և մինչ օրս էլ նշվում ու շարունակում է հարստանալ նոր տարրերով: Ատամհատիկի ծեսին տալիս են մոզական նշանակություն: Նախկինում երեխայի առջև սանր էին

				հատիկ, ակոսահատիկ (Շիրակի մարզ), ատամ-սորիկ (Լոռու մարզ), ատամխատիկ (Վայոց ձորի մարզ), կեղքահատիկ (Սյունիք), խաթ-խաշ (Տավուշ): Ծեսի տարածվածությունը և կենցաղավարությունը թույլ են տալիս ենթադրել, որ ծեսը ձևավորվել և տարածվել է հայերի մոտ հնագույն ժամանակներից, առնվազն ուշ միջնադարից: Ծեսի նկարագրության ու կենցաղավարման ձևերի մասին հարուստ ազգագրական նյութ կա՝ սկսած 19-րդ դարի երկրորդ կեսից: Հայ ազգագրագետներն ու բանահավաքները հատուկ ուշադրություն են դարձրել մանկական ծեսերի շրջանակներում կատարվող ատամհատիկի ծիսակատարությանը և երևույթին մեծ նշանակություն տվել: Դրա մասին վկայություններ կան «Ազգագրական հանդէսի» տարբեր համարներում՝ Գիրք Ա, 1896, էջ 275, Գիրք Դ 1898, էջ 90 և	որ հատիկը գլխուղ թափավ, ակոեքդ ատալես դուս թափի» կամ՝ «Հատիկի նման ակոեքդ անցավ դուրս գան»: Այնուհետև ծեսի հատիկների խառնուրդը բաժանում էին հարևաններին ու ազգականներին: Ատամհատիկի ծեսի հիմնական գաղափարը հատիկի զոհաբերությամբ ատամի բարեհաջող դուրս գալու ակնկալիքն է: Զոհաբերության հանգամանքը փաստվում է նաև նրանով, որ հատիկեղենը բաժանում են նաև հարևաններին՝ փոխարենը ստանալով մրգեր, քաղցրավենիք և բարեմաղթանքներ. «Ուրախ ատմաստրիկ լինի, գառան ատամի նման մանր, ջորու ատամի նման ամուր լինի»: Ավանդույթի համաձայն, երեխային բարակ, բամբակյա նոր շապիկ էին հագցնում և հատիկները գլխին շաղ տալուց առաջ պատռում էին մանկան շապիկը՝ ակնկալելով, որ ծեսից հետո ատամներն ավելի արագ և առանց դժվարությունների պիտի աճեն: 19-րդ դարի վերջերից ծեսի կարևոր բաղադրիչ է նաև առանձին առարկաների միջոցով երեխայի ինտուիտիվ ընտրությանը հետևելը և նրա ապագան կանխագուշակելը: Երեխայի գլխին հատիկը լցնելուց հետո նրա առջև դնում են տարբեր առարկաներ, հիմնականում աշխատանքային, արհեստավորական գործիքներ, մասնագիտություններ խորհրդանշող առարկաներ՝ դանակ, մկրատ, ասեղ, մաքրք, գիրք, գրիչ և այլն:	դնում, որ ատամները սանրի նման ուղիղ ու հավասար լինեն, հայելի, որ երեխայի հաջողությունը կրկնապատկվի, դանակ, որ ուժեղ լինի և այլն: Եթե երեխան հայելի կամ սանր էր վերցնում, կարծում էին, որ քույր է ունենալու, իսկ եթե դանակ՝ եղբայր: Ժամանակի ընթացքում ատամհատիկի համատեքստում կատարվող գուշակության ձևերն ու նպատակը փոփոխվեցին: Երեխայի առջև դրվող առարկաներն ավելի բազմազան դարձան: Արդի պատկերացումների համաձայն՝ երեխայի ընտրած առարկան գուշակում է վերջինիս ապագա մասնագիտությունը: Վերջին տարիներին ծեսը ստացել է նոր, ժամանակակից դրսևորումներ՝ պահպանելով ավանդականի հիմնական ու կարևոր բաղադրատարրերը: Եթե նախկինում արարողակարգը կատարվում էր տանը, նեղ ընտանեկան միջավայրում, մի քանի հարևանների, բարեկամների ու նրանց երեխաների մասնակցությամբ, ապա այսօր այն վերածվում է մեծ հավաքույթների ու ռեստորանային խնջույքների: Ժամանակակից շուկայական հարաբերությունների և միջնակությանի հարաբերությունների ազդեցությամբ՝ այսօր հատուկ ատամհատիկի ծեսի համար նախատեսված տորթեր, թխվածքներ
--	--	--	--	--	--	--

					Ստ. Լիսիցյան, «Զանգեզուրի հայերը» գրքում, Երևան, 1969, էջ 207, ինչպես նաև Ստ. Մալխասեանց, «Հայերէն բացատրական բառարանում», Երևան, 1944, հ. Ա, էջ 32:	Մայրը հետևում է երեխայի շարժումներին, թե ինչ առարկա է վերցնելու՝ կանխագուշակելու համար նրա ապագա զբաղմունքը: Որոշ դեպքերում, առարկաների փոխարեն առանձին թղթերի վրա գրում են ցանկալի մասնագիտությունների անունները, ծալում և շարում երեխայի դիմացը: Արարողությունն ուղեկցվում է երգ ու պարով: Երգելիս նկարագրում են երեխայի ճակատագիրը և ապագա գործունեությունը: Երկար սպասված ատամ-հատիկի հացկերույթը մեծ շուքով է նշվում: Բոլոր մասնակիցները երեխային նվերներ են մատուցում: Ղ. Աղայանի «Ատամ» բանաստեղծությունը գեղարվեստորեն ներկայացնում է այս ծեսը:	ու մանկան գլուխը ծածկելու քողեր են ստեղծվում ու վաճառվում: Ատամ-հատիկի արարողակարգը, լինելով երեխայի խնամքի բաղադրատարր, ոչ միայն շարունակում է կենցաղավարել հայոց մեջ, այլև ամրապնդվում ու նոր, ժամանակակից տեսք է ստանում՝ հավատարիմ մնալով ավանդականին, ծեսի բուն իմաստին ու նշանակությամբ: Կարող ենք փաստել, որ ատամհատիկի ծիսական արարողությունը հայերի ազգային գիտակցության մեջ արմատավորված երևույթ է, այն եզակի ավանդույթներից, որն ընդհանրական է Հայաստանի բոլոր համայնքների համար:
--	--	--	--	--	---	--	---

»:

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ
ՎԱՐՉԱՊԵՏԻ ԱՇԽԱՏԱԿԱԶՄԻ
ՂԵԿԱՎԱՐ

Ա. ՀԱՐՈՒԹՅՈՒՆՅԱՆ